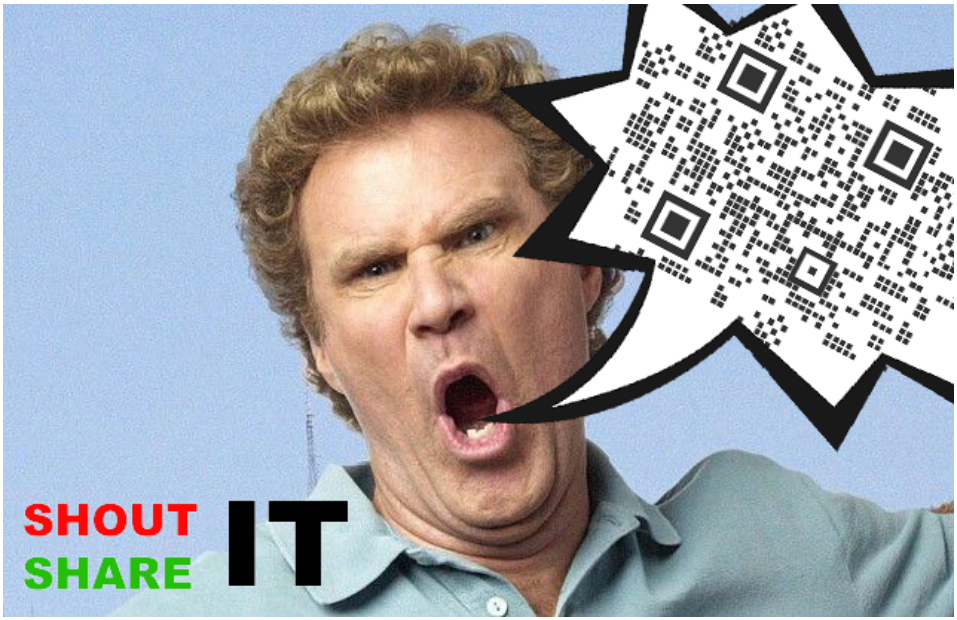
КОНСТАНТИН ЖУК

ДОМАШНИЙ СЫР

★ Молодой домашний зерненый сыр ★ Брынза
★ Халуми ★ Камамбер
★ Горгонзола
★ Сулугуни ★ Чеддер
★ Козий сыр с плесенью
★ Моцарелла ★ Маасдам
★ Грана падано
★ Маскарпоне ★ Рикотта
★ Грюйер

ТОЛЬКО ПРОВЕРЕННЫЕ РЕЦЕПТЫ!


SHOUT
SHARE
IT

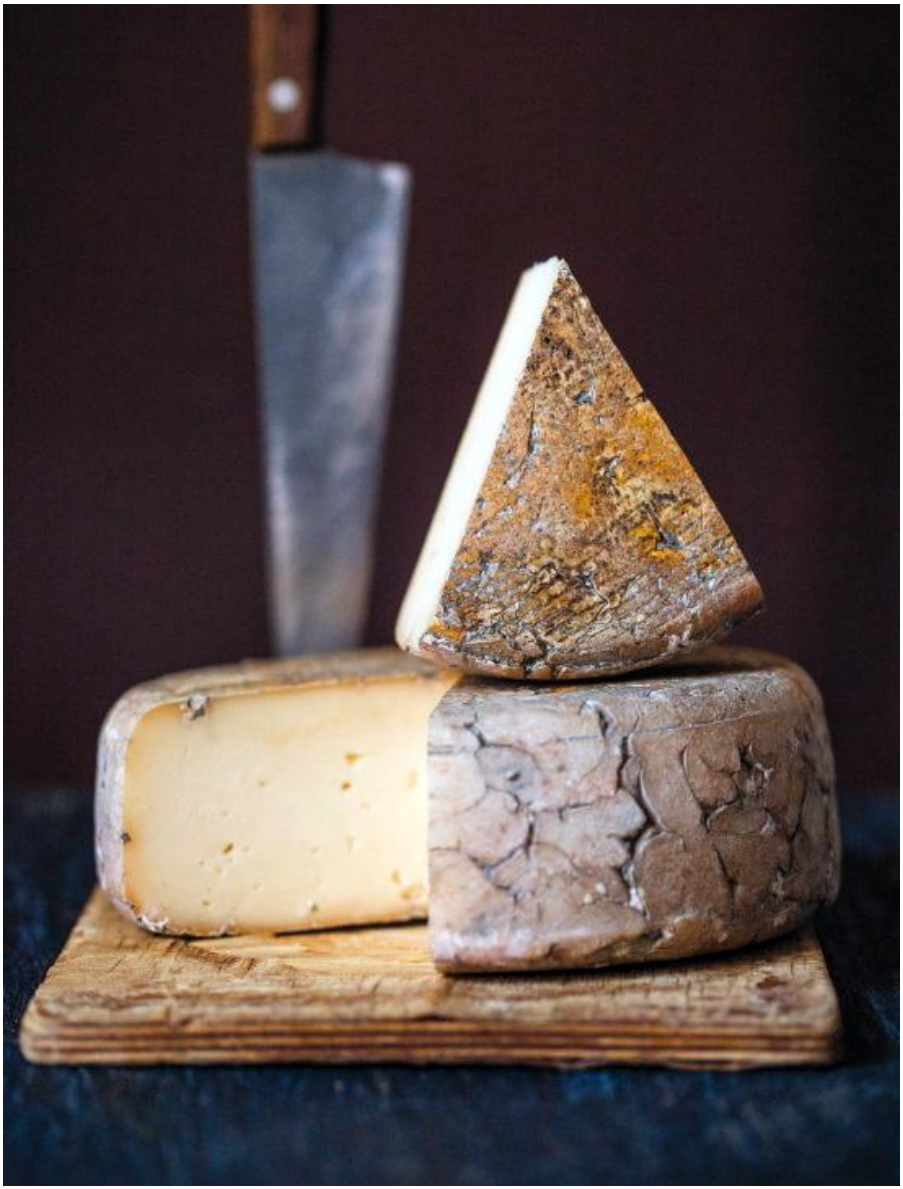
Annotation

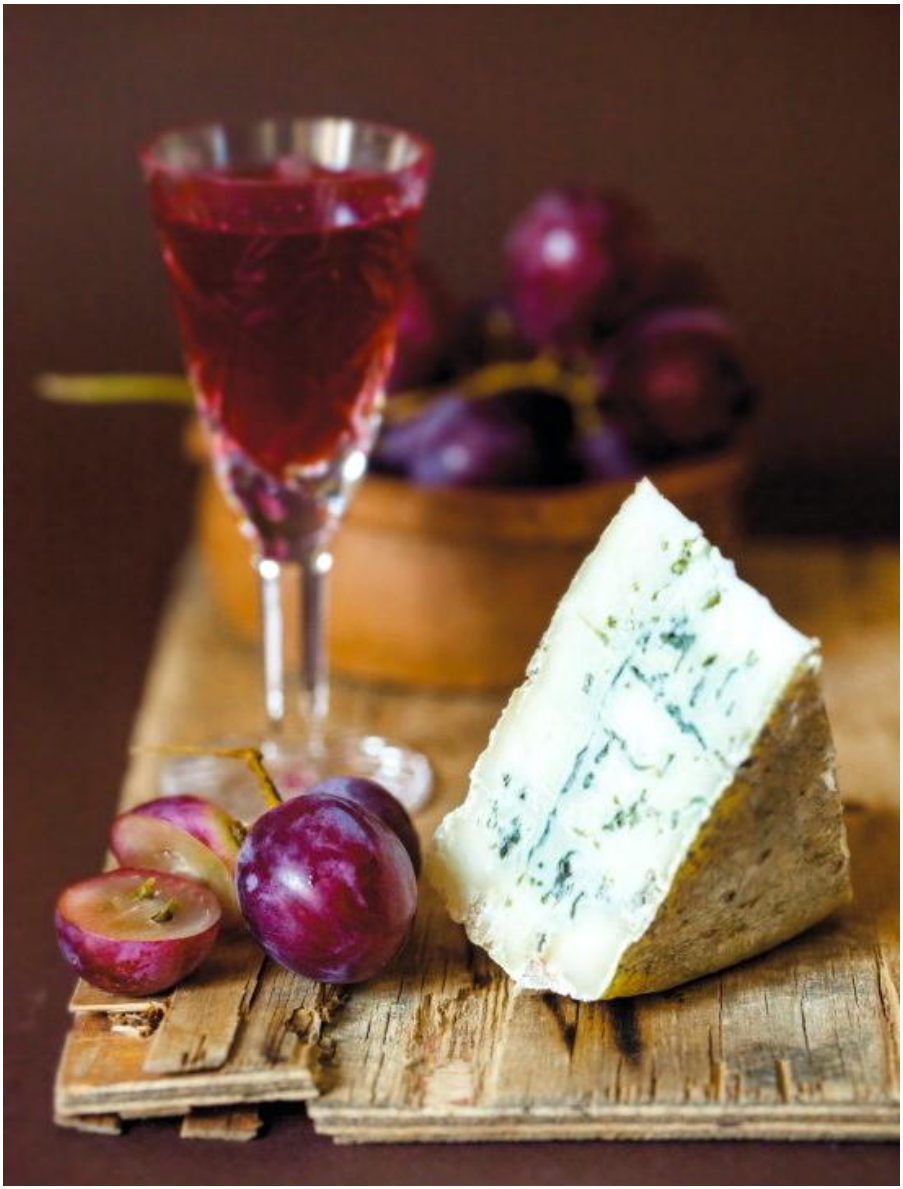
На первый взгляд кажется, что домашнее сыроварение — процесс сложный и трудозатратный. Но это не так! Достаточно освоить несколько важных правил, выбрать правильную рецептуру и точно ей следовать. Константин Жук написал книгу для сыроваров-любителей, в которой подробно описал все этапы приготовления сыра в домашних условиях — от выбора сырья до идеального рецепта.

- Константин Жук
  -
  - От автора
  - # 01 / Что нужно знать сыроделу
    - # 01 Выбор молока
    - # 02 Оборудование
    - # 03 Ферменты, закваски, плесени
    - # 04 Заквашивание и варка сырного зерна
    - # 05 Прессование и посолка
    - # 06 Созревание сыра и хранение
  - # 02 / Рецепты домашних сыров
    - Домашний йогурт!
    - Молодой домашний зерненый сыр
    - Брынза
    - Халуми
    - Камамбер
    - Горгонзола
    - Сулугуни
    - Чеддер
    - Козий сыр с голубой плесенью
    - Козий сыр с белой плесенью
    - Маасдам
    - Моцарелла
    - Роблешон
    - Грана падано
    - Маскарпоне
    - Рикотта
    - Брюност
    - Копченый домашний сыр
    - Камблю
    - Грюйер

ДОМАШНИЙ СЫР

Константин Жук
Домашний сыр. Только проверенные рецепты





От автора

ЕСТЬ ТАКИЕ ВЕЩИ, КОТОРЫЕ НЕ НУЖДАЮТСЯ В ОСОБОМ

ПРЕДСТАВЛЕНИИ. КАЖЕТСЯ, ЧТО ОНИ СОПРОВОЖДАЛИ ЧЕЛОВЕКА НА ПРОТЯЖЕНИИ ВСЕЙ ОБОЗРИМОЙ ИСТОРИИ, ДЕЛАЛИ ЕГО ЖИЗНЬ ЯРЧЕ И ВКУСНЕЕ. К ТАКИМ ВЕЩАМ ОТНОСЯТСЯ СЫРЫ.

Существует множество легенд о появлении того или иного вида сыра: в произведениях самого Гомера можно найти истории о приготовлении этого продукта, а археологи и по сей день извлекают при раскопках многовековые фрагменты результатов труда древних сыроделов.

Удивительно, но практически одновременно, независимо от геолокации, люди научились превращать жидкое в твердое. Это ли не волшебство, особенно учитывая факт, что оно не было основано на каких-либо научных открытиях?! Древние люди руководствовались идеей об утолении неукротимого голода и ставили цель продлить срок использования продуктов. Конечно, найдется масса эрудитов, которые скажут, что ничего удивительного в этом нет, просто в отсутствие посуды большого объема молоко переливали в фляги, сделанные из желудков животных, и оно под воздействием ферментов само створаживалось. Ну а что делать дальше, люди поняли довольно скоро. Так-то оно так, однако все очень просто, когда под рукой интернет-подсказки, масса литературы и тысячи лет экспериментов, проведенных предшественниками. А вот когда ты один самостоятельно находишь верный путь и изобретаешь что-то новое, это, друзья мои, настоящее волшебство, которое точно заслуживает уважения.

С подобными сложностями, но, конечно, в меньшей степени, сталкиваются люди и теперь, желая повторить сделанное другими. Результат вроде известен, а вот каким путем получить его — неизвестно. Подсказки, разумеется, присутствуют, но всех секретов тебе никто не выдаст, и их приходится по крупицам выбирать из источника, сопоставлять, подстраивать под свои реалии и экспериментировать, экспериментировать, экспериментировать.

Мой путь в изучении приготовления домашнего сыра начался десять лет назад, во времена полнейшего изобилия импортных товаров и абсолютного отсутствия какого-либо достойного российского сыра. Многие, глядя на мои эксперименты, крутили пальцем у виска, советовали не тратить даром время и заняться чем-то более полезным. Конечно, ведь в то время прилавки магазинов были просто завалены итальянскими пармезанами, моцареллами и сотней других разнообразных сыров, доступных всем и каждому. Зачем придумывать велосипед, тратить сотни часов на эксперименты, если можно просто дойти до

супермаркета и купить то, что нужно?! Отвечу. Как мне кажется, нет ничего более приятного, чем осознание того, что у тебя ПОЛУЧИЛОСЬ! И того, что люди, которые еще несколько месяцев назад усмехались, глядя на твои котелки с молоком, самодельные прессы и формочки, говорят: «А как ты это приготовил? Научи и нас!»

Хочу сказать, что с тех пор прошло немало времени, я многому научился и за это десятилетие освоил приготовление десятков видов сыров. Сможете и вы, ведь вам-то не придется тратить лишнее время на изобретение того самого «велосипеда». В этой книге я очень подробно опишу технологии приготовления вкуснейшего сыра в домашних условиях, научу, как самостоятельно подобрать инвентарь, выбрать молоко и закваски. И уверен, что теперь каждый из вас сможет стать отличным сыроваром, способным производить настоящие деликатесы. Все не так уж сложно, как кажется на первый взгляд!

Я постарался изложить очень серьезные принципы очень простыми словами, понятными каждому. В книге нет заунывных технологических и поварских терминов: только суть, только четко изложенные, проверенные десятки раз в деле рецепты, адаптированные под российские реалии.

ПРИЯТНОГО ПОГРУЖЕНИЯ!
КОНСТАНТИН ЖУК

01 / Что нужно знать сыроделу

01 Выбор молока

ПОЖАЛУЙ, ЭТО САМЫЙ СЛОЖНЫЙ МОМЕНТ ДЛЯ ГОРОДСКОГО ЖИТЕЛЯ, КОТОРЫЙ РЕШИЛ ЗАНЯТЬСЯ ПРОИЗВОДСТВОМ ДОМАШНЕГО СЫРА.

Конечно, самым идеальным ингредиентом является домашнее свежее молоко, которое можно найти по объявлениям частных торговцев. Закажите для начала пару литров молока и

протестируйте его на свертываемость, а затем, если товар вас устраивает, приступайте к сыроварению.

Немного сложнее будет тем, кто никоим образом не может приобрести именно домашнее, деревенское или фермерское молоко. Но приобрести неплохое сырье, пригодное для производства вкусного сыра, можно и в городе. Поэкспериментируйте немного: купите несколько пакетов разного пастеризованного молока (обратите внимание, оно не должно быть стерилизованным!) и проверьте его свертываемость. По опыту могу сказать, что обычно молоко в пластиковых бутылках с ручкой подходит для сыроварения. А вот молоко, упакованное в тетрапак, как правило, напрочь лишено свойства сворачиваться, поэтому для нашего дела не подойдет.

Все это актуально как для молока коровьего, так и козьего или овечьего.

02 Оборудование

ДЛЯ ТОГО ЧТОБЫ ПРЕВРАТИТЬ ДОМАШНЮЮ КУХНЮ В МИНИСЫРОВАРНЮ, ВОВСЕ НЕ ОБЯЗАТЕЛЬНО СРАЗУ ЗАКУПАТЬ ДОРОГОСТОЯЩИЙ ИНВЕНТАРЬ. БОЛЬШИНСТВО ИЗ НЕОБХОДИМЫХ ПРЕДМЕТОВ НАЧИНАЮЩИЙ СЫРОВАР МОЖЕТ ЛЕГКО НАЙТИ У СЕБЯ ДОМА.ИТАК, НАЧНЕМ ИСКАТЬ.

Первое и основное, что потребуется, — это **КАСТРЮЛЯ.** Причем, чем она больше, тем более крупные головки сыра вы сможете изготавливать за один раз. Отлично подойдет, например, 15-литровый эмалированный бачок. В нем вы сможете приготовить головку сыра весом в 1–1,5 кг. Если вы счастливый обладатель котла на 30–50 литров, то сможете готовить и более крупные твердые сырные головы. Однако тренироваться я все же советую на меньших объемах.

ТЕРМОМЕТР. Обязательно! Он может быть как электронным, так и обыкновенным, но непременно предназначенным для измерения температуры жидкости. Можно купить хороший металлический термометр, тем более что он вам пригодится не только для изготовления сыра.

Длинный **НОЖ** для нарезания сырного зерна. Если у вас в доме есть обычный нож с длинным и тонким лезвием — замечательно. Если нет, то подойдет и длинная металлическая лопатка.

ШУМОВКА. Так называется ложка с отверстиями на длинной ручке. Хотя, думаю, что вам это отлично известно, и шумовка, а то и не одна, точно найдется на кухне.

МЕРНАЯ ЛОЖКА. Для определения точного количества сычужного фермента и плесневых культур необходимы ложки с делениями, которые есть в любом хозяйственном магазине. Можно также использовать весы с возможностью измерения до десятых долей грамма.

ФОРМЫ ДЛЯ ПРЕССОВАНИЯ СЫРА. В зависимости от вида сыра следует подбирать и форму для его приготовления. Например, для камамбера и других самопрессующихся сыров подойдут высокие формы маленького диаметра. Нужны именно высокие, так как сырная масса сильно оседает в процессе выстаивания: положив, к примеру, 15 см сырного зерна в форму, вы получите головку камамбера высотой всего 4–5 см. Такие формы можно либо купить в лавке для сыроделов (найдите в интернете), либо сделать самостоятельно, отпилив кусок ПВХ трубы и просверлив в нем большое количество отверстий для стекания сыворотки. Чтобы приготовить сыры с полутвердой или твердой структурой (такие как чеддер, грюйер, грана падано), лучше использовать формы заводского производства: они имеют в комплекте специальную крышку. Ну а если очень хочется порукодельничать, то смело сверлите старую кастрюлю, уменьшайте диаметр ее крышки, чтобы она свободно входила внутрь, и пользуйтесь с удовольствием. Свою первую форму для

сыра я смастерил именно таким образом, и она служит мне до сих пор.

Также вам понадобятся широкие неглубокие пластиковые **ЛОТКИ** для того, чтобы в них стекала сыворотка и для дальнейшего хранения сыров. Это могут быть как специальные лотки из магазина ресторанной посуды, так и обыкновенные контейнеры. Главное, чтобы их объем позволял свободно установить в них сырную форму.

Обыкновенная **МАРЛЯ,** которой вы будете застилать форму для сыра или с ее помощью отделять сырное зерно от сыворотки. Продается в каждой аптеке.

Вот, пожалуй, и все самое необходимое. Конечно, если вы решите потратиться и купить все и сразу в магазине для сыроварения, чувство новизны станет дополнительным стимулом для начала работы. Но, поверьте мне, на вкус сыра это никак не повлияет. Самое главное — это стерильность, поэтому тщательно мойте каждый предмет инвентаря перед использованием и после него. Желательно протирать их пищевым антисептическим средством, например спиртом или перекисью: так вы обезопасите себя от редко случающихся, но все же возможных неприятных последствий.

03 Ферменты, закваски, плесени

ПОМИМО САМОГО ГЛАВНОГО ИНГРЕДИЕНТА ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ СЫРА ВАМ ПОНАДОБЯТСЯ И СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПОРОШКИ — СЫРНАЯ «ХИМИЯ», ХОТЯ ВСЕ ОНИ ЯВЛЯЮТСЯ НАТУРАЛЬНЫМИ ПРОДУКТАМИ.

Первое и основное — **СЫЧУЖНЫЙ ФЕРМЕНТ.** Обычно он продается в виде порошка белого цвета. Можно купить и уже растворенный в воде сычужный фермент, но срок хранения у него незначительный, поэтому я предпочитаю приобретать фермент в порошке. Он может храниться в холодильнике около двух лет.

Что же представляет из себя сычужный фермент? Это собранный специальным способом и высушенный внутренний слой желудков телят или других животных. Именно в нем содержатся железы, вырабатывающие вещество, которое створаживает молоко для дальнейшего усвоения организмом. Так вот, именно это вещество и превращает жидкое молоко в плотную массу, называемую казеин-фосфаткальциевый комплекс молока. Из него в итоге и получается сыр.

КАЛЬЦИЯ ХЛОРИД — химический элемент, необходимый для увеличения количества сыра, получаемого из молока. Дело в том, что при пастеризации и вообще при любом нагревании молекулы кальция теряют связь между собой, и из-за этого сырного зерна может получиться слишком мало. Для решения этой проблемы при изготовлении сыра в молоко и добавляют хлорид кальция. Он как раз способствует укреплению связей между молекулами. Продается кальция хлорид и в магазинах для сыроделия, и в обычной аптеке.

СЫРНЫЕ ЗАКВАСКИ. В зависимости от того, какой вид сыра вы будете готовить, понадобится та или иная бактериальная закваска. Дело в том, что разные штаммы бактерий ведут себя в молоке по-своему. Одни любят высокую температуру нагрева (термофильные бактерии), и их используют для приготовления твердых сыров и сыров типа моцареллы. Молоко в этих случаях требуется нагревать очень сильно, поэтому другие бактерии могут погибнуть.

Другой вид бактерий, используемый для производства сыра, — мезофильные, то есть отлично чувствующие себя при умеренной температуре. Такие бактерии используют для приготовления мягких и полутвердых сыров, температура молока для которых не нагревается выше 32–35 °С. Все эти культуры в сухом виде продаются в лавках для сыроварения, но некоторые

можно найти и в обычном магазине. Купите, например, натуральный йогурт без добавок и используйте его для дальнейшего приготовления домашнего йогурта или мягкого сыра. Но в любом случае без закваски того или иного типа вы не сможете приготовить сыр: именно она формирует аромат и вкус продукта во время созревания.

ПЛЕСЕНИ. Помимо плесени, обитающей в хлебнице или холодильнике, существуют еще и плесени — друзья сыровара. К ним относятся пенициллин, голубой и белый. Соответственно, используются они для приготовления сыров с голубой и белой корочкой. Также существуют некоторые вспомогательные плесени, стабилизирующие вкус будущего сыра. Обязательно приобретите все ингредиенты, указанные в рецептах, так как от этого зависит, насколько хорош будет результат вашего труда.

04 Заквашивание и варка сырного зерна

ПОСЛЕ ТОГО КАК НАЙДЕНО ПОДХОДЯЩЕЕ МОЛОКО,ЗАКУПЛЕНЫ ОБОРУДОВАНИЕ И СЫРНАЯ «ХИМИЯ», НАСТУПАЕТ ВРЕМЯ САМОГО ИНТЕРЕСНОГО: ПРЕВРАЩЕНИЯ ЖИДКОСТИ В ТВЕРДУЮ МАССУ.

Для этого молоко следует перелить в кастрюлю, поставить на минимальный огонь и, постоянно, очень медленно помешивая с самого дна, нагреть до нужной температуры. У каждого вида сыра она своя, поэтому в рецептах вы найдете точные параметры нагрева. В определении нужной температуры вам поможет термометр, который нужно постоянно держать опущенным в молоко.

Итак, молоко у вас нагрелось, предположим, до 32 °С. В этот момент кастрюлю необходимо сразу снять с огня. Таким образом мы прекращаем нагревание и переходим к заквашиванию. На поверхность молока нужно насыпать нужное количество закваски и, подождав 2–3 минуты, очень осторожно перемешать. Если вы готовите сыр с плесенью, то вместе с закваской следует добавить и плесневую культуру нужного сорта. После того как молоко перемешали с закваской, кастрюлю необходимо накрыть крышкой и оставить примерно на 1 час. За это время в емкости зародится новая, полезная для нас жизнь. Не стоит постоянно открывать крышку: лучше ее вообще не трогать до указанного в рецепте

времени, так как ничего занимательного там пока не происходит, а вот температуру молока вы понизите, и бактерии в этом случае замедлят свой рост.

Вообще сыроварение — занятие малодинамичное: оно требует размеренного подхода. Изучая рецепты, вы увидите, что промежутки времени между действиями довольно долгие, поэтому запаситесь терпением. Еще один важный момент: сыр не любит алкоголя, поэтому никогда не беритесь за изготовление сыра во время застолья, лучше перенесите на другой день.

Итак, молоко заквасилось. Теперь пришло время добавить в него сычужный фермент и хлорид кальция. Отмерьте нужное количество чистой мерной ложкой, растворите порошки в разных стаканчиках с холодной водой, а затем добавьте в молоко, аккуратно помешивая его шумовкой. Плавно помешивайте еще с минуту и снова накройте кастрюлю крышкой. Поместите ее в тазик с теплой водой и оставьте на 30–60 минут, в зависимости от рецепта. Именно в это время и будет происходить волшебство превращения молока в плотную массу. После того как вы откроете крышку, содержимое кастрюли должно быть похожим на густое желе, которое при легком разрезании ножом не растекается, а сохраняет форму. Если же масса еще не сохраняет разрез, значит, ее следует оставить еще на 15–20 минут. Время «превращения» зависит от качества молока и свежести сычужного фермента (при выборе продукта обращайте особое внимание на срок годности, потому что к концу этого срока фермент может терять часть свертывающей активности).

Выше я писал о том, как найти качественное молоко. Повторюсь. Купите литр молока и проверьте, как оно сворачивается. Если оно остается жидким, значит, вам стоит поискать другого поставщика или приобрести именно деревенское молоко.

Когда масса загустеет, ее можно нарезать. Делать это следует так, как указано в том или ином рецепте, но принцип один: сначала разрезаете массу полосками, затем перпендикулярно (чтоб получились «клеточки»). После этого, погружая нож горизонтально, режете массу пластами, параллельными дну кастрюли. В итоге у вас должны получиться примерно одинаковые кубики.

После того как масса нарезана, кастрюлю необходимо снова поместить на плиту или подлить в тазик горячей воды. Медленно довести до необходимой температуры, постоянно помешивая шумовкой снизу вверх и по кругу. Сырное зерно во время помешивания будет приобретать более плотную консистенцию и нужный размер, от которого в конечном итоге и зависит

результат. Чем меньше зерно, тем плотнее сыр. Чем дольше вы перемешиваете, тем мельче и суше становится зерно.

Ну и конечно, следует всегда следить за температурой. Ни в коем случае не перегревайте молоко, даже на 2 °C, и не снижайте температуру: это действительно очень важно.

После того как перемешивание закончено, сырное зерно приобрело нужную плотность и размер в зависимости от рецепта, его либо сразу отправляют в форму, либо оставляют в сыворотке.

Далее следуйте инструкциям рецепта и переходите к фазе прессования сыра.

05 Прессование и посолка

ОТ ВЕСА, ПОД КОТОРЫМ ПРЕССУЕТСЯ ГОЛОВКА, ЗАВИСИТ ПЛОТНОСТЬ БУДУЩЕГО СЫРА. ЕСТЬ СЫРЫ САМОПРЕССУЮЩИЕСЯ: В ЭТОМ СЛУЧАЕ СЫРНОЕ ЗЕРНО УПЛОТНЯЕТСЯ ТОЛЬКО ЗА СЧЕТ СОБСТВЕННОГО ВЕСА.

К таким относятся бри, камамбер, дорблю и другие мягкие сыры. А вот твердым сырам, таким как грюйер, чеддер, грана падано, потребуется дополнительный вес. Именно для этого в сыроварении используют специальные прессы. Но не пугайтесь: приобретение приличного пресса не ударит сильно по кошельку. Кроме того, его можно изготовить самостоятельно.

Пресс, изображенный на фото, я собрал за 30 минут из подручных средств, и он оказался очень надежным. Вам понадобятся два куска толстой фанеры и две развинчивающиеся гантели. По углам квадратов фанеры нужно просверлить два отверстия диаметром чуть шире винта гантели и зафиксировать конструкцию при помощи штатных винтов. Вот и все! Можете прижимать пресс при помощи винта сверху либо класть груз в виде блинов от тех же гантелей. Это очень удобная конструкция, так как в отличие от прессов промышленного производства вы можете четко регулировать давление, что весьма немаловажно.

После того как конструкция собрана, под нее необходимо поместить широкий лоток для сбора стекающей сыворотки

(согласитесь, не очень приятно, когда липкая жидкость стекает на стол или пол). Позаботьтесь об этом заранее, и тогда вам не придется потом заниматься ненужной работой.

Теперь смело устанавливайте под пресс форму с сырным зерном, закрывайте емкость и прижимайте. У каждого сыра своя необходимая степень сдавливания, поэтому строго следуйте указаниям в рецептах. Вот и все, теперь спокойно идем отдыхать, не забывая доставать и переворачивать сырную головку так часто, как того требует тот или иной вид сыра.

Когда сыр спрессуется, его можно извлечь и полюбоваться. Он уже сильно похож на то, что должно получиться в итоге. Этополноценная головка сыра, которую, кстати, уже можно есть, но я вам советую все же не давать слабину, набраться терпения и приступить к следующему этапу приготовления — посолке.

Здесь тоже не все однозначно. Есть виды сыра, которые солят на этапе перекладывания в форму, есть те, которые солят непосредственно «живой» солью. Некоторые же погружают в густой солевой раствор. Как поступать в каждом конкретном случае, вы узнаете из рецепта того или иного сыра. Одно неизменно: любой сыр должен быть посолен.

Мне нравится использовать для этого крупную соль, так как, растворяясь в воде, она имеет особый вкус. Возможно, это мое субъективное мнение, но в конечном итоге после такой обработки сыр получается более вкусным. Попробуйте разные варианты и поделитесь потом своим опытом: я всегда буду рад прислушаться и перенять что-то новое.

Ну а после прессования и соления сыр отправится на созревание.

06 Созревание сыра и хранение

СОХРАНИТЬ ГОТОВЫЕ СЫРЫ СЛОЖНО НЕ ТОЛЬКО ПОТОМУ, ЧТО ИХ ПОСТОЯННО ХОЧЕТСЯ СЪЕСТЬ. СУЩЕСТВУЕТ ЕЩЕ РЯД ОСОБЫХ УСЛОВИЙ,КОТОРЫЕ ГОРОДСКОМУ ЖИТЕЛЮ БУДЕТ НЕПРОСТО СОБЛЮСТИ.

Владельцам же загородных домов повезло больше: стоит только лишь выделить небольшое пространство подпола и слегка его оборудовать. Что я имею в виду? Во-первых, необходимо обеспечить помещение для хранения вентиляцией и стеллажами для сыра. Во-вторых, создать максимально стерильные условия, чтобы предотвратить порчу сырного «имущества». В-третьих, обеспечить нужную температуру (вообще, обычная температура подпола составляет около 10–14 ˚С, а это вполне подходящий диапазон для большинства сыров).

Если же вы отважились на хранение сырных головок в квартире, то лучшим решением станет приобретение отдельного небольшого холодильника, с возможностью регулировки температуры от 10 до 14 ˚С. А если дверца холодильника будет выполнена из прозрачного материала, то вы еще и сможете бесконечно долго любоваться своими творениями, не хлопая дверью и не давая возможности проникнуть внутрь дополнительным бактериям и плесени. Не забывайте следить за сыром и ухаживать за ним (см. рецепты). Пусть каждый вид сыра

обитает на отдельной полке или в контейнере, чтобы не допустить смешивания плесневых культур. А то может случиться так, что вы готовили камамбер и дорблю, но в итоге получили сыр и с голубой плесенью, и с белой. Это, конечно, не смертельно, но и не прекрасно.

ЗАПОМНИТЕ: СЫРОДЕЛИЕ — НЕ САМОЕ СЛОЖНОЕ ДЕЛО, НО ОНО ТРЕБУЕТ МАКСИМАЛЬНОГО СОБЛЮДЕНИЯ РЕЦЕПТУРЫ И, САМОЕ ГЛАВНОЕ, ИДЕАЛЬНОЙ ЧИСТОТЫ.ТОЛЬКО В ТОМ СЛУЧАЕ, ЕСЛИ ВСЕ УСЛОВИЯ БУДУТ СОБЛЮДЕНЫ, ВЫ ПОЛУЧИТЕ ДЕЙСТВИТЕЛЬНО ВЕЛИКОЛЕПНЫЙ РЕЗУЛЬТАТ.

02 / Рецепты домашних сыров

Домашний йогурт!

ИНГРЕДИЕНТЫ:
➲ 1 Л КОРОВЬЕГО МОЛОКА
➲ ½ Ч. Л. ЗАКВАСКИ ДЛЯ ЙОГУРТА
ИЛИ
➲ 1 СТАКАНЧИК ПОКУПНОГО НАТУРАЛЬНОГО ЙОГУРТА (150 Г)

ОБОРУДОВАНИЕ:
➲ КАСТРЮЛЯ ОБЪЕМОМ 2 Л
➲ ШИРОКИЙ ЛОТОК
➲ НЕБОЛЬШИЕ БАНОЧКИ С КРЫШКАМИ

1 Молоко перелить в кастрюлю, нагреть на маленьком огне до 30 °С и снять с огня.

2 Добавить закваску или йогурт и аккуратно перемешать чистой ложкой.

3 Разлить молоко по баночкам, поставить их в лоток, наполненный теплой водой.

4 Накрыть лоток с банками пищевой пленкой или крышкой, если лоток достаточно высокий.

5 Оставить конструкцию в теплом месте на 6–7 часов для созревания йогурта. По истечении этого времени баночки закрыть и отправить в холодильник для хранения. Домашний йогурт можно хранить не более 36 часов.

СОВЕТЫ

➲ ДЛЯ СОЗРЕВАНИЯ ЙОГУРТА МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ СПЕЦИАЛЬНУЮ ЙОГУРТНИЦУ ИЛИ МУЛЬТИВАРКУ С РЕЖИМОМ «ЙОГУРТ», ТОГДА ПРОЦЕСС БУДЕТ АВТОМАТИЗИРОВАН И ВАМ НЕ ПРИДЕТСЯ ВОЗИТЬСЯ С ЛОТКАМИ.

➲ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТЩАТЕЛЬНО ВЫМЫТОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОПАДАНИЯ В ЙОГУРТ ПОСТОРОННИХ МИКРООРГАНИЗМОВ.

➲ ЙОГУРТ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ И НЕ РАЗЛИВАЯ ПО БАНОЧКАМ, ПРОСТО ОСТАВИВ В КАСТРЮЛЕ, НО ДЛЯ УДОБСТВА Я ПРЕДПОЧИТАЮ СРАЗУ РАЗДЕЛЯТЬ МОЛОКО ПО ПОРЦИЯМ.

➲ **ЛЮБЫЕ ДЖЕМЫ ИЛИ ФРУКТЫ ДОБАВЛЯЙТЕ В ЙОГУРТ ТОЛЬКО ПЕРЕД УПОТРЕБЛЕНИЕМ.**

Молодой домашний зерненый сыр

ИНГРЕДИЕНТЫ:
- **5 Л КОРОВЬЕГО МОЛОКА**
- **200 МЛ СЛИВОК ЖИРНОСТЬЮ 15–20 %**
- **1/8 Ч. Л. СУХОЙ МЕЗОФИЛЬНОЙ ЗАКВАСКИ**
- **½ Ч. Л. ЖИДКОГО СЫЧУЖНОГО ФЕРМЕНТА**
- **½ Ч. Л. СОЛИ**

ОБОРУДОВАНИЕ:
- **КАСТРЮЛЯ ОБЪЕМОМ 7–10 Л С КРЫШКОЙ**
- **НОЖ С ДЛИННЫМ ЛЕЗВИЕМ**
- **ШУМОВКА**
- **ТЕРМОМЕТР**
- **ДЛИННЫЙ НОЖ**
- **ШИРОКИЙ ТАЗ**

1 Молоко перелить в кастрюлю и на маленьком огне нагреть до 32 ˚С. Добавить порошок мезофильной закваски и, подождав 2–3 минуты, перемешать плавными движениями снизу вверх. Затем добавить разведенный в 50 мл холодной воды сычужный фермент, плавно перемешать.

2 Кастрюлю закрыть и поместить в таз, наполненный водой, нагретой до 35 ˚С. Оставить на 1 час.

3 Проверить сгусток на чистое отделение. Для этого сделать с края небольшой надрез и, если он сохраняет свою форму, а сама масса напоминает густое желе, переходить к следующему этапу. Если сгусток еще не готов, то оставить содержимое кастрюли в покое еще на 15–20 минут.

4 Разрезать сырный сгусток на кубики со стороной примерно 1,5 см при помощи длинного ножа. Оставить сырное зерно для оседания на дно (примерно 15 минут).

5 Поддерживая температуру 32 ˚С, плавно перемешивать сыр в течение 30 минут. За это время сырное зерно уплотнится и приобретет округлую форму.

6 Смешать сливки с небольшим количеством сыворотки, слегка посолить и переложить в получившийся раствор сырное зерно при помощи шумовки. Для более устойчивой структуры в сливки можно добавить щепотку хлористого кальция.

7 Готовый сыр следует употребить в течение 36 часов. Но уверен, что так долго он у вас не пролежит, так как этот великолепный продукт можно не только есть в чистом виде, но и использовать в качестве ингредиента для приготовления

разнообразных блюд.

СОВЕТЫ

➲ **ВСЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДОЛЖНО БЫТЬ ТЩАТЕЛЬНО ВЫМЫТО ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ. ЖЕЛАТЕЛЬНО ОБРАБОТАТЬ ЕГО СПИРТОВЫМ РАСТВОРОМ ИЛИ ОБДАТЬ КИПЯТКОМ.**

➲ **НИКОГДА НЕ УСТАНАВЛИВАЙТЕ БОЛЬШОЙ НАГРЕВ: МОЛОКО ДОЛЖНО МЕДЛЕННО ДОСТИГАТЬ УКАЗАННОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ. ДЛЯ РАВНОМЕРНОГО ПРОГРЕВАНИЯ АККУРАТНО ПОМЕШИВАЙТЕ МОЛОКО СНИЗУ ВВЕРХ.**

➲ **КОГДА БУДЕТЕ ПОДОГРЕВАТЬ МОЛОКО ИЛИ СЫВОРОТКУ, НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ КАСТРЮЛЮ БЕЗ ПРИСМОТРА. ЭТО ОЧЕНЬ ВАЖНО, ВЕДЬ ПЕРЕГРЕВАНИЕ МОЛОКА МОЖЕТ ПАГУБНО ОТРАЗИТЬСЯ НА РЕЗУЛЬТАТЕ.**

Брынза

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **10 Л МОЛОКА**
- **½ Ч. Л. ЛИПАЗЫ**
- **¼ Ч. Л. СУХОЙ МЕЗОФИЛЬНОЙ ЗАКВАСКИ**
- **½ Ч. Л. ЖИДКОГО СЫЧУЖНОГО ФЕРМЕНТА ИЛИ 0,1 Г СУХОГО**
- **1 Г ПОРОШКА ХЛОРИСТОГО КАЛЬЦИЯ**
- **СОЛЬ**

ОБОРУДОВАНИЕ:

- **КАСТРЮЛЯ ОБЪЕМОМ 15 Л С КРЫШКОЙ**
- **НОЖ С ДЛИННЫМ ЛЕЗВИЕМ**
- **ШУМОВКА**
- **2 КРУГЛЫЕ ФОРМЫ ДЛЯ СЫРА**
- **КОНТЕЙНЕР С КРЫШКОЙ**
- **ДРЕНАЖНЫЙ КОВРИК**
- **ШИРОКИЙ ТАЗ**

1 Липазу растворить в 100 мл холодной воды и оставить на 30 минут.

2 Молоко перелить в кастрюлю и, постоянно помешивая, на минимальном огне довести до температуры 33 °С. Снять с огня. Добавить мезофильную закваску и липазу. Медленно перемешивать в течение 1 минуты. Кастрюлю закрыть, укутать в плотное полотенце и оставить на 30 минут.

3 Сычужный фермент и хлористый кальций развести по отдельности в 100 мл воды. Влить растворы в молоко и перемешать. Снова закрыть кастрюлю, обернуть полотенцем и оставить на 60 минут.

4 Разрезать получившийся сгусток на небольшие кубики со стороной 1–1,5 см. Плавно помешивать их, поддерживая температуру 33 °С, в течение 20 минут. Затем оставить содержимое кастрюли на 10 минут, чтобы сгусток осел.

5 На дно контейнера постелить дренажный коврик или циновку. Установить формы для сыра. Переложить сырное зерно в формы, распределив поровну, и оставить самопрессоваться на 10 часов. Каждые 2 часа массу в формах переворачивать и сливать из контейнера выделившуюся сыворотку. Температура в помещении не должна превышать 20–22 °С.

6 Приготовить 10 %-ный солевой раствор. Для этого растворить 100 г соли в 900 мл воды. Добавить в рассол 1/10 ч. л.

хлористого кальция для придания сыру более стойкой текстуры.

7 Погрузить головки брынзы в рассол и оставить на 10 часов при температуре 20–22 °С. После посола головки сыра извлечь из жидкости, обсушить и хранить в закрытом контейнере не более 7 дней.

СОВЕТЫ

➲ **ДРЕНАЖНЫЙ КОВРИК МОЖНО ЗАМЕНИТЬ БАМБУКОВОЙ НЕОКРАШЕННОЙ ЦИНОВКОЙ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЯПОНСКИХ РОЛЛОВ.**

Халуми

ХАЛУМИ — ОДНА ИЗ ВИЗИТНЫХ КАРТОЧЕК КИПРА — МОЛОДОЙ СЫР, ПЛОТНЫЙ, ОБЛАДАЮЩИЙ ОЧЕНЬ НЕЖНЫМ ВКУСОМ. ТРАДИЦИОННО ЕГО ГОТОВЯТ ИЗ ОВЕЧЬЕГО, КОЗЬЕГО МОЛОКА ИЛИ ИЗ ИХ СМЕСИ (ВСЕ ЗАВИСИТ ОТ ВКУСА КАЖДОЙ КОНКРЕТНОЙ СЕМЬИ, КОТОРАЯ ДЕЛАЕТ ПРОДУКТ).

В последние годы в производственных масштабах халуми стали готовить и из коровьего молока. Стоит заметить, что разница очень существенная: аромат коровьего молока нейтральный, и вкус сыра получается более спокойным, усредненным. То есть сыр, приготовленный только из коровьего молока, не будет обладать той палитрой деревенских вкусов, которые способно дать овечье молоко. Но в условиях нашей средней полосы, тем более крупного города найти овечье молоко в больших количествах практически невозможно. Что же делать?

Я решил готовить халуми из козьего молока (его можно найти даже в городе) с добавлением коровьего. Поверьте, сыр получается очень и очень вкусным. Козье молоко — ароматное и даже в пропорции 1:5 к коровьему сделает свое дело. Главное — не полениться и приобрести правильное молоко.

СОВЕТЫ

➲ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ОДНУ БОЛЬШУЮ КРУГЛУЮ ФОРМУ ИЛИ НЕСКОЛЬКО НЕБОЛЬШИХ. ВСЕ ЗАВИСИТ ОТ ЖЕЛАЕМОГО РАЗМЕРА ГОЛОВОК И ИМЕЮЩИХСЯ У ВАС ФОРМ.

➲ ХАЛУМИ ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ ЖАРЕНЬЯ. ПРОСТО ЗАПАНИРУЙТЕ ЕГО В ЛЮБИМЫХ

СПЕЦИЯХ И ОБЖАРЬТЕ НА СКОВОРОДЕ ИЛИ ГРИЛЕ ПО 1 МИНУТЕ С КАЖДОЙ СТОРОНЫ. БЛЮДО ПОЛУЧАЕТСЯ ПРОСТО ОТМЕННЫМ. А ЕСЛИ ПОДАТЬ ЕГО СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ, ОЛИВКАМИ И ХРУСТЯЩИМ ХЛЕБОМ, ТО ВОСТОРГУ ВАШИХ БЛИЗКИХ ПРОСТО НЕ БУДЕТ ПРЕДЕЛА.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **2 Л КОЗЬЕГО МОЛОКА**
- **8 Л КОРОВЬЕГО МОЛОКА**
- **¼ Ч. Л. СУХОЙ МЕЗОФИЛЬНОЙ ЗАКВАСКИ**
- **1 Г ПОРОШКА ХЛОРИСТОГО КАЛЬЦИЯ**
- **¼ Ч. Л. ЖИДКОГО СЫЧУЖНОГО ФЕРМЕНТА ИЛИ 0,1 Г СУХОГО**
- **3 Л ЧИСТОЙ ВОДЫ**
- **300–400 Г СОЛИ**

ОБОРУДОВАНИЕ:

- **КАСТРЮЛЯ ОБЪЕМОМ 15 Л С КРЫШКОЙ**
- **НОЖ С ДЛИННЫМ ЛЕЗВИЕМ**
- **ШУМОВКА ИЛИ ДЕРЕВЯННАЯ ВЕСЕЛКА**
- **1–2 КРУГЛЫЕ ФОРМЫ**
- **БОЛЬШОЙ КОНТЕЙНЕР**
- **МЕРНЫЕ ЛОЖКИ**
- **2 НЕБОЛЬШИЕ МИСКИ**
- **БОЛЬШОЙ ОТРЕЗ ЧИСТОЙ МАРЛИ**
- **ТЕРМОМЕТР**
- **ТОЧНЫЕ ВЕСЫ**

1 Оба вида молока перелить в кастрюлю и нагреть на маленьком огне до 30–32 °С, аккуратно помешивая снизу вверх. Снять с огня.

2 Сычужный фермент и хлористый кальций развести по отдельности в 100 мл чуть теплой воды.

3 Высыпать на поверхность молока мезофильную закваску, влить хлористый кальций и перемешивать в течение 1 минуты.

4 Влить раствор сычужного фермента, аккуратно перемешать и закрыть кастрюлю. Оставить на 60 минут, поддерживая температуру молока в пределах указанной выше температуры. Сделать это можно, поместив кастрюлю в глубокий тазик с водой температурой 30–32 °С.

5 Разрезать сгусток на квадраты со стороной примерно 1,5 см при помощи длинного ножа.

6 Снова поставить кастрюлю на очень маленький огонь и нагревать, постоянно очень плавно перемешивая, до 40 °С. Эта процедура должна занять у вас около 40 минут, не меньше. Если нет возможности так плавно повышать температуру, используйте таз с водой: поместите в него кастрюлю с сыром и постепенно подливайте теплую воду, постоянно помешивая сыр снизу вверх.

7 После 40-минутного нагревания поддерживать температуру 40 °С еще 20 минут, плавно перемешивая сырное зерно каждые 1–2 минуты. Очень важно не торопиться и позволить зерну плавно нагреваться в течение заданного количества времени. Ни в коем случае не перегревайте сгусток!

8 Марлю сложить в 2–3 раза и застелить ею дуршлаг. Переложить сырное зерно в дуршлаг и дать сыворотке стечь. Сыворотку собрать.

9 Поднять марлю за края и поместить вместе с сырным зерном в круглую форму.

10 Осторожно накрыть сыр краями марли и поместить сверху груз весом примерно 12–13 кг. Оставить на 60 минут.

11 Затем перевернуть сыр в форме и выдерживать еще 40 минут под грузом 22–25 кг.

12 Сыворотку подогреть в кастрюле до 80–90 °С и поместить в нее сырные головки, предварительно удалив марлю. Выдержать сыр в горячей сыворотке в течение 60 минут.

13 Переложить сырные головки на решетку или циновку, посыпать **1 3** каждую небольшим количеством соли и оставить на 3–4 часа при комнатной температуре.

14 Приготовить рассол. Для этого растворить 300–400 г соли в 3 л воды.

15 Сыр поместить в рассол, закрыть и оставить на 50 дней.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ, ЧТО СЫР БУДЕТ ГОТОВ К УПОТРЕБЛЕНИЮ УЖЕ ЧЕРЕЗ 24 ЧАСА, НО ВКУС ЕГО БУДЕТ НЕ ТАКОЙ НАСЫЩЕННЫЙ И ТЕРПКИЙ. ПОЭТОМУ ПОЭКСПЕРИМЕНТИРУЙТЕ С КРЕПОСТЬЮ СОЛЕВОГО РАСТВОРА И ВРЕМЕНЕМ ВЫДЕРЖКИ.

Камамбер

ЭТОТ ВЕЛИКОЛЕПНЫЙ МЯГКИЙ СЫР С КРЕМОВОЙ СЕРЕДИНКОЙ И БЕЛОЙ КОРОЧКОЙ ДАВНО ЗАВОЕВАЛ СЕРДЦА ПОКЛОННИКОВ ИЗЫСКАННЫХ СЫРОВ. ОН МОЖЕТ ВЫСТУПАТЬ И В КАЧЕСТВЕ ЗАКУСКИ-СОЛО, И ГАРМОНИЧНО ВПИСЫВАТЬСЯ В ЛЮБЫЕ СЛОЖНОСОСТАВНЫЕ СЫРНЫЕ ТАРЕЛКИ.

Кроме того, камамбер может стать ингредиентом множества блюд — таких как салаты, паста или пицца. Из него получается превосходный сырный соус. Да и просто в компании с кусочком хрустящего багета камамбер удивительно хорош, всегда уместен и восхитителен. Но мало кто знает, что камамбер достаточно легко приготовить дома. И созревает он всего 3–4 недели, что, согласитесь, немаловажно для нетерпеливого начинающего сыровара, желающего получить результат своих трудов как можно быстрее.

СОВЕТЫ

➲ ВСЕ ИНСТРУМЕНТЫ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ТЩАТЕЛЬНО ВЫМЫТЫ.

➲ КАЖДЫЙ ВИД ПЛЕСЕНИ НЕОБХОДИМО ОТМЕРЯТЬ ЧИСТОЙ ЛОЖКОЙ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПЕРЕКРЕСТНОГО ЗАРАЖЕНИЯ КУЛЬТУР.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

➲ 10 Л КОРОВЬЕГО МОЛОКА

➲ 1/10 Ч. Л. СУХОЙ МЕЗОФИЛЬНОЙ ЗАКВАСКИ

➲ 1 Ч. Л. ЖИДКОГО СЫЧУЖНОГО ФЕРМЕНТА

ИЛИ

➲ 0,1 Г СУХОГО

➲ 1/10 Ч. Л. ПОРОШКА ПЛЕСНЕВОЙ КУЛЬТУРЫ PENICILLIUM CAMEMBERTI

➲ 1/10 Ч. Л. ПОРОШКА ПЛЕСНЕВОЙ КУЛЬТУРЫ GEOTRICHUM CANDIDUM

➲ 1 Ч. Л. ПОРОШКА ХЛОРИСТОГО КАЛЬЦИЯ

➲ 5–6 Ч. Л. СОЛИ

ОБОРУДОВАНИЕ:

➲ КАСТРЮЛЯ ОБЪЕМОМ 15 Л С КРЫШКОЙ

➲ ШИРОКИЙ ТАЗ

➲ 4 ФОРМЫ ДЛЯ СЫРА КАМАМБЕР

- **ТЕРМОМЕТР**
- **ШУМОВКА**
- **2 НЕБОЛЬШИЕ МИСКИ**
- **4 ЦИНОВКИ ИЛИ СПЕЦИАЛЬНЫХ КОВРИКА ДЛЯ СЫРА**
- **1–4 КОНТЕЙНЕРА С КРЫШКОЙ МЕРНЫЕ ЛОЖКИ**
- **БУМАЖНЫЕ ПОЛОТЕНЦА**

1 Молоко перелить в кастрюлю и, постоянно помешивая снизу вверх, нагреть на минимальном огне до 32 °С. Затем сразу снять кастрюлю с огня.

2 На поверхность молока высыпать порошки мезофильной закваски и обоих видов плесени. Оставить, не перемешивая, на 2–

3 минуты.

3 Аккуратно, но тщательно перемешать при помощи шумовки движениями снизу вверх. Закрыть кастрюлю и оставить на 30–40 минут.

4 Сычужный фермент и хлористый кальций развести по отдельности в 100 мл воды.

5 Влить в молоко разведенный сычужный фермент и хлористый кальций. Аккуратно, но тщательно перемешать.

6 Поставить закрытую кастрюлю с молочной смесью в широкий таз с горячей водой температурой около 50 °С. Молоко за время сквашивания немного остынет, поэтому вода должна быть теплее, чем изначальные 32 °С. Таким образом температура стабилизируется. Оставить на 60–90 минут.

7 Через 60 минут массу проверить. Сгусток слегка разрезать с края и, если надрез не заплывает и сохраняет форму, переходить к следующему этапу. Если же масса еще недостаточно затвердела, то кастрюлю следует закрыть и оставить еще на 30 минут.

8 Сырный сгусток разрезать вдоль на полосы шириной 2 см, затем поперек — на квадраты и, наконец, параллельно дну — на маленькие кубики.

9 Очень медленно, приподнимая сгусток снизу вверх и немного по кругу, перемешивать массу в течение 20 минут шумовкой.

Затем оставить на 10 минут.

10 В контейнеры постелить сырные коврики или циновки и установить формочки для камамбера.

11 При помощи шумовки распределить сырное зерно по формам и оставить самопрессоваться на 12 часов, периодически переворачивая сыр в формах и сливая из контейнеров выделившуюся сыворотку. Первые 2–3 раза это необходимо делать каждые полчаса, затем каждый час. Все это время температура в помещении не должна превышать 22 °С.

12 Посолка сыра. Для этого необходимо извлечь головки из форм и посыпать каждую 1–1,5 чайной ложки соли. Оставить на 2–3 часа под бумажными полотенцами. Выделившуюся сыворотку слить и посолить сыр с другой стороны. Оставить еще на 2 часа. Затем сыр протереть сухой салфеткой и оставить подсыхать (желательно под вентилятором или на сквозняке).

13 Переложить головки сыра в один или несколько контейнеров с крышками (донья предварительно выстелить сырными ковриками или циновками). Закрыть контейнеры и оставить сыр в камере для созревания при температуре 10–13 °С и влажности 90–95 % на 20–40 дней. В зависимости от условий сыр будет покрываться плесневой культурой и созревать разное

количество времени. Переворачивать сыр и аккуратно протирать чистой салфеткой необходимо каждый день в течение первой недели. Затем проверять сыр следует каждый день, но без надобности не тревожить.

14 Готовый сыр должен быть мягким, полностью покрытым слоем красивой белой плесени. На разрезе сыр будет белым и вязким.

ВНИМАНИЕ! ЧЕМ ВЫШЕ ПОДНИМАЕТСЯ ТЕМПЕРАТУРА СОЗРЕВАНИЯ СЫРА КАМАМБЕР, ТЕМ МЯГЧЕ БУДЕТ ЕГО СЕРЕДИНА. ЕСЛИ ЖЕ ТЕМПЕРАТУРА НАМНОГО ВЫШЕ 14 °С, ТО СЕРЕДИНА СЫРА БУДЕТ ЖИДКОЙ.

Горгонзола

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **10 Л КОРОВЬЕГО МОЛОКА**
- **1 Ч. Л. ЖИДКОГО СЫЧУЖНОГО ФЕРМЕНТА**

ИЛИ

- **0,1 Г СУХОГО**
- **1/10 Ч. Л. ПОРОШКА ПЛЕСНЕВОЙ КУЛЬТУРЫ PENICILLIUM ROQUEFORTI**
- **½ Ч. Л. СУХОЙ МЕЗОФИЛЬНОЙ ЗАКВАСКИ**
- **1 Г ПОРОШКА ХЛОРИСТОГО КАЛЬЦИЯ**
- **2–3 Ч. Л. СОЛИ**

ОБОРУДОВАНИЕ:

- **КАСТРЮЛЯ ОБЪЕМОМ 15 Л С КРЫШКОЙ**
- **ШУМОВКА**
- **МЕРНЫЕ ЛОЖКИ**
- **2 ВЫСОКИЕ ФОРМЫ ДИАМЕТРОМ 15 СМ**
- **ДЛИННЫЙ НОЖ С ТОНКИМ ЛЕЗВИЕМ**
- **ТЕРМОМЕТР**
- **ДУРШЛАГ**
- **ШИРОКИЙ ТАЗ**
- **ЦИНОВКИ ИЛИ СПЕЦИАЛЬНЫЕ КОВРИКИ ДЛЯ СЫРА**
- **БОЛЬШОЙ ОТРЕЗ ЧИСТОЙ МАРЛИ**
- **ТОЧНЫЕ ВЕСЫ**
- **ТОЛСТАЯ ШПАЖКА ДЛЯ ПРОКОЛА СЫРА**

1 Молоко перелить в кастрюлю и на маленьком огне, постоянно помешивая, нагреть до 30–32 °С. Снять с огня.

2 Высыпать на поверхность молока порошки мезофильной закваски и плесневой культуры, оставить на 1–2 минуты.

3 Аккуратно, но тщательно перемешать шумовкой движениями снизу вверх в течение 1 минуты.

4 Закрыть кастрюлю и оставить для активации культур на 30 минут.

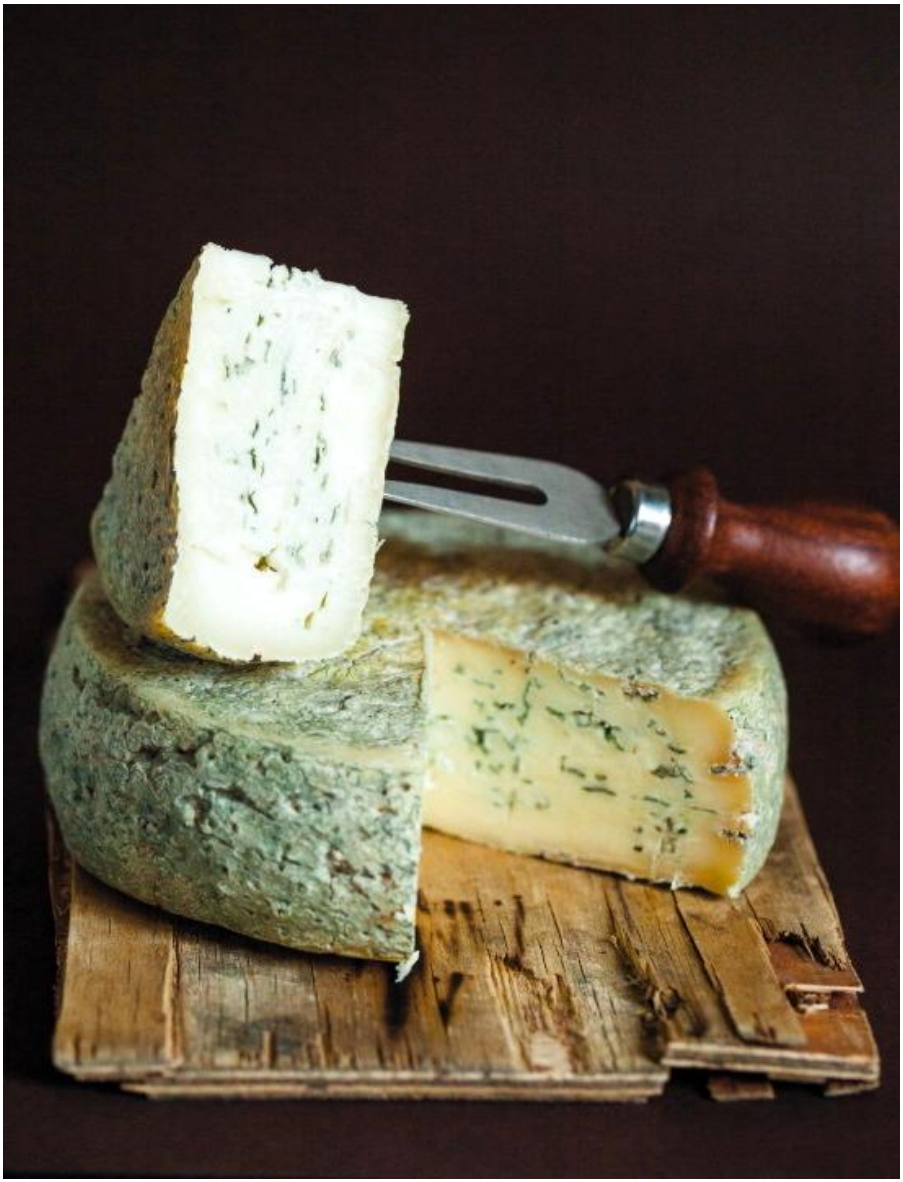
5 Сычужный фермент и хлористый кальций развести по отдельности в 100 мл воды.

6 Влить подготовленные растворы в молоко и аккуратно перемешивать в течение 1 минуты. Закрыть кастрюлю, поставить в таз с водой, нагретой до 40 °С. Оставить для ферментации на 60–90 минут.

7 Через 60 минут проверить сгусток на готовность. Для этого острым ножом сделать с края небольшой надрез и, если он

сохраняет форму, а нож остается чистым, переходить к следующему действию.

Если сгусток жидковатый, следует оставить молоко под крышкой еще на 30 минут.



8 Нарезать сгусток на квадраты со стороной примерно 3 см и оставить на 5–7 минут, чтобы выделилась часть сыворотки.

9 Массу перемешивать аккуратными движениями снизу вверх и по кругу в течение 20 минут, затем оставить на 10 минут, чтобы сгусток опустился на дно.

10 Переложить сгусток шумовкой в дуршлаг с марлей, сложенной в несколько раз.

11 Собрать края марли в верхней точке, связать и подвесить над раковиной или кастрюлей на 1 час, чтобы стекла сыворотка.

12 Снять узелок с сырной массой и поместить в пресс для сыра или в любой широкий лоток. Положить сверху груз весом 5 кг и оставить прессоваться на 7–10 часов.

13 Снять марлю и разрезать сырный пласт на небольшие кубики со стороной примерно 1 см или просто порвать руками.

14 Переложить сырные кусочки в глубокую миску и посолить. Солите постепенно, перемешивая массу после каждой щепотки и пробуя сыр, чтобы не пересолить. В среднем на 1 кг сырного зерна необходимо 2–3 ч. л. соли, в зависимости от того, насколько она крупная. Затем перемешать массу руками, разделяя кусочки крупного размера на более мелкие.

15 Застелить формы для сыра марлей, сложенной в 2 раза, и наполнить их сырным зерном, хорошо прижимая руками.

16 Оставить сыр в форме при комнатной температуре в чистом, хорошо проветриваемом помещении на 24 часа, переворачивая в форме каждые час-полтора.

17 Извлечь сыр из формы, снять марлю, протереть салфетками и оставить в лотке с циновкой на 24 часа. В течение этого времени перевернуть сыр несколько раз, протирая поверхность салфетками.

18 При помощи толстой шпажки (опытным путем было выявлено, что лучше всего подходит палочка из наборов для суши или чистая новая отвертка) сделать в сыре большое количество проколов со всех сторон на расстоянии 2–3 см друг от друга. Проколы необходимо проделывать и сверху, и снизу, и сбоку. Извлекая шпажку из сыра, придерживайте края прокола, чтобы избежать вытягивания сырной массы из отверстия и поломки еще не совсем окрепшего сыра.

19 Оставить сыр при комнатной температуре еще на 6 часов.

20 Поместить головки сыра в лотки с дренажными ковриками или циновками, закрыть и убрать в камеру для созревания на 4 недели при температуре 10–12 °С. В течение первой недели следует ежедневно проверять, протирать и переворачивать сыр, затем эту операцию можно выполнять каждые 3 дня.

21 Когда сыр полностью покроется голубым налетом и легкой **£ 1** подсохшей корочкой, его можно упаковать в крафт-пакеты и убрать в холодильник. Если же дать головкам созреть в течение 6 месяцев при не очень высокой влажности, то готовый сыр получится более плотным, ароматным, терпким. Мякоть его будет более ломкой и рельефной. Однако следует избегать длительного

вызревания в пластиковом контейнере: сыр может испортиться от избыточной влажности. Поэтому если вы решили оставить головки на более долгий срок, нежели 3–4 недели, упакуйте их в дышащий материал (например, крафт-пакеты или пищевую бумагу) ихраните в прохладном помещении.

СОВЕТЫ

➲ КАСТРЮЛЯ ДЛЯ ВАРКИ СЫРА ДОЛЖНА БЫТЬ ЗНАЧИТЕЛЬНО БОЛЬШЕГО ОБЪЕМА, ЧЕМ ОБЪЕМ МОЛОКА, ИНАЧЕ ПРИ ПОМЕШИВАНИИ ОНО БУДЕТ РАСПЛЕСКИВАТЬСЯ.

➲ НЕ ПЕРЕГРЕВАЙТЕ МОЛОКО ВЫШЕ УКАЗАННЫХ ТЕМПЕРАТУР.

➲ ВСЕ ОПЕРАЦИИ, В ПРОЦЕССЕ КОТОРЫХ ВАШИ РУКИ СОПРИКАСАЮТСЯ НЕПОСРЕДСТВЕННО С МОЛОКОМ ИЛИ СЫРНЫМ СГУСТКОМ, СЛЕДУЕТ ВЫПОЛНЯТЬ В СИЛИКОНОВЫХ ПЕРЧАТКАХ. ЕСЛИ У ВАС ИХ НЕТ, МОЖНО ПРОСТО ТЩАТЕЛЬНО ОБРАБОТАТЬ РУКИ АНТИСЕПТИЧЕСКИМ СРЕДСТВОМ.

➲ СЫР В КАМЕРЕ ДЛЯ СОЗРЕВАНИЯ НЕОБХОДИМО ЕЖЕДНЕВНО ПРОВЕРЯТЬ, УДАЛЯТЬ КОНДЕНСАТ С ЛОТКА, ГОЛОВОК И ПЕРЕВОРАЧИВАТЬ. ПОСЛЕ ТОГО КАК СЫР ПРИМЕТ ОКОНЧАТЕЛЬНУЮ ФОРМУ И НЕМНОГО ПОДСОХНЕТ, ПЕРЕВОРАЧИВАТЬ МОЖНО КАЖДЫЕ 3–4 ДНЯ. ДЛЯ ТОГО ЧТОБЫ СЫР НЕ ПРИЛИПАЛ КО ДНУ КОНТЕЙНЕРА И НЕ ПОРТИЛСЯ СНИЗУ, ЕМКОСТЬ ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАСТЕЛЕНА ДРЕНАЖНЫМ КОВРИКОМ ИЛИ ЦИНОВКОЙ ПОДХОДЯЩЕГО РАЗМЕРА.

Сулугуни

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **10 Л КОРОВЬЕГО МОЛОКА**
- **1/5 Ч. Л. СУХОЙ ТЕРМОФИЛЬНОЙ ЗАКВАСКИ**
- **½ Ч. Л. ЖИДКОГО СЫЧУЖНОГО ФЕРМЕНТА ИЛИ СУХОГО В ДОЗИРОВКЕ, УКАЗАННОЙ НА УПАКОВКЕ**
- **0,5 Г ПОРОШКА ХЛОРИСТОГО КАЛЬЦИЯ**
- **10–12 СТ. Л. СОЛИ**

ОБОРУДОВАНИЕ:

- **КАСТРЮЛЯ ОБЪЕМОМ 15 Л С КРЫШКОЙ**
- **ШУМОВКА**
- **ДЛИННЫЙ НОЖ С ТОНКИМ ЛЕЗВИЕМ**
- **БОЛЬШОЙ ОТРЕЗ ЧИСТОЙ МАРЛИ**
- **2 НЕБОЛЬШИЕ МИСКИ**
- **ФОРМА ДЛЯ СЫРА ОБЪЕМОМ 1,5–2 Л**

1 Молоко перелить в кастрюлю и, постоянно помешивая, на маленьком огне нагреть до 32 °С. Добавить термофильную закваску, оставить на 2–3 минуты и аккуратно перемешать. Закрыть кастрюлю и оставить на 1 час.

2 Сычужный фермент и хлористый кальций развести по отдельности в 100 мл воды.

3 Добавить подготовленные растворы в молоко, аккуратно перемешать, накрыть крышкой и оставить на 40–60 минут. Очень важно в это время поддерживать температуру молочной смеси в пределах 31–34 °С, для чего кастрюлю следует поместить в таз с теплой водой.

4 Через указанный промежуток времени разрезать получившийся сгусток длинным ножом на кубики со стороной 1 см.

5 Оставить нарезанный сгусток на 5 минут, чтобы он осел на дно.

6 Поставить кастрюлю на водяную баню или в таз с горячей водой и, плавно помешивая, нагреть содержимое кастрюли до 37 °С.

Процесс нагревания должен занять 10–15 минут.

7 Кастрюлю снять с водяной бани. Перемешивать сгусток еще 20 минут очень плавными круговыми движениями снизу вверх.

8 Не накрывая крышкой, оставить кастрюлю на 10 минут (это необходимо для образования нужной кислотности сырного зерна).

9 Удалить часть сыворотки из кастрюли, оставив небольшой слой, покрывающий сырное зерно.

10 Переложить сырное зерно на сложенную в несколько слоев

марлю и подвесить над кастрюлей с оставшейся сывороткой, нагретой до 32 ˚С. Закрыть и оставить на 2 часа.

11 Сырный пласт освободить от марли и разрезать вдоль на пластины толщиной 1–2 см.

12 Сложить пластины друг на друга в пустые кастрюли, закрыть их и оставить в теплом месте на 3 часа, каждый час переворачивая сыр с одного бока на другой.

13 Нарезать весь сыр кубиками со стороной 2 см. В кастрюле нагреть сыворотку до 60–70 ˚С, поместить в нее кусочки сыра и перемешивать до получения однородной тягучей массы. Жидкость не перегревать!

14 Переложить сырный сгусток на стол и сложить в несколько раз, слегка растягивая края.

15 Выложить в форму для сыра и держать под прессом с грузом 5 кг в течение 12 часов.

16 На основе слитой сыворотки приготовить насыщенный солевой рассол и охладить его до комнатной температуры.

17 Переложить сыр в контейнер, залить рассолом и оставить в холодном месте на 12–24 часа, в зависимости от желаемой степени солености.

Чеддер

КОГДА Я СЛЫШУ СЛОВО «СЫР», ТО СРАЗУ ПРЕДСТАВЛЯЮ ИМЕННО ЕГО — ОСТРЫЙ,СОЛЕНЫЙ ЧЕДДЕР. ЭТО ДЕЙСТВИТЕЛЬНО НЕВЕРОЯТНО ВКУСНЫЙ, ОЧЕНЬ ПОПУЛЯРНЫЙ ВО ВСЕМ МИРЕ СЫР С ТВЕРДОЙ, СЛЕГКА КРОШАЩЕЙСЯ МЯКОТЬЮ И ТЕРПКИМ АРОМАТОМ.

Чеддер — сыр со множеством лиц и вкусов! В 3 месяца он молод и нежен, еще через 3 месяца это уже вполне зрелый продукт с настоящим мужским характером. В возрасте 9–10 месяцев чеддер могуч и крепок, а в год-полтора или старше это уже настоящее сокровище, бесценный, реликтовый сыр, который в ларьке или торговом центре не купишь. К слову сказать, хороший чеддер в нашем регионе найти в принципе очень сложно, практически невозможно. В основном под этим названием вы можете обнаружить сильно крашенный, очень молодой чеддер или вовсе брикеты с уже нарезанными пластинками плавленого сыра. То есть большинство из нас понятия не имеет о настоящем качественном чеддере.

Цвет этого сыра может варьироваться от нежного цвета слоновой кости до густо-желтого. Чем дольше созревает чеддер, тем насыщенней становится его цвет. Кстати, желтым его делают при варке, иногда подкрашивая головки натуральным красителем.

СОВЕТЫ

➲ ЯРКО-ЖЕЛТЫЙ ЦВЕТ ЧЕДДЕРУ МОЖНО ПРИДАТЬ С ПОМОЩЬЮ НАТУРАЛЬНОГО КРАСИТЕЛЯ ДЛЯ СЫРА. ЕГО ИЗГОТАВЛИВАЮТ ИЗ РАСТЕНИЯ АННАТО И ШИРОКО ПРИМЕНЯЮТ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ. ЕСЛИ ВЫ ЖЕЛАЕТЕ ПОДКРАСИТЬ ЧЕДДЕР В ЖЕЛТЫЙ ЦВЕТ, ДОБАВЬТЕ НЕСКОЛЬКО КАПЕЛЬ КРАСИТЕЛЯ В МОЛОКО ПЕРЕД ЗАКВАШИВАНИЕМ.

➲ СРОК СОЗРЕВАНИЯ ЧЕДДЕРА В ИДЕАЛЕ ДОЛЖЕН СОСТАВЛЯТЬ НЕ МЕНЕЕ 6 МЕСЯЦЕВ. ЗА ЭТО ВРЕМЯ ГОЛОВКИ МАЛЕНЬКОГО РАЗМЕРА МОГУТ ПОДСОХНУТЬ И ЗНАЧИТЕЛЬНО ПОТЕРЯТЬ В ВЕСЕ. ИМЕННО ПОЭТОМУ РЕКОМЕНДУЕТСЯ

ИЗГОТАВЛИВАТЬ СЫРЫ БОЛЬШЕГО ОБЪЕМА И БАНДАЖИРОВАТЬ ГОЛОВКИ В ПРОЦЕССЕ СТАРЕНИЯ СЫРА.

ИНГРЕДИЕНТЫ:
- **5 Л КОРОВЬЕГО МОЛОКА**
- **¼ Ч. Л. СУХОЙ МЕЗОФИЛЬНОЙ ЗАКВАСКИ**
- **¾ Ч. Л. ЖИДКОГО СЫЧУЖНОГО ФЕРМЕНТА**
- **½ Ч. Л. ПОРОШКА ХЛОРИСТОГО КАЛЬЦИЯ**
- **1,5 СТ. Л. СОЛИ (ПРИМЕРНО)**

ОБОРУДОВАНИЕ:
- **КАСТРЮЛЯ ОБЪЕМОМ 20 Л С КРЫШКОЙ**
- **ПРЕСС ДЛЯ СЫРА**
- **КРУГЛАЯ ФОРМА ДЛЯ СЫРА**
- **МЕРНЫЕ ЛОЖКИ**
- **ТЕРМОМЕТР**
- **ДРЕНАЖНЫЙ КОВРИК ИЛИ ЦИНОВКА**
- **БОЛЬШОЙ ОТРЕЗ ЧИСТОЙ МАРЛИ**
- **ДУРШЛАГ**
- **ШУМОВКА**
- **НОЖ С ДЛИННЫМ ЛЕЗВИЕМ**

1 Перелить молоко в кастрюлю и на маленьком огне нагреть до 30 °С. Снять с огня.

2 Растворить в 100 мл воды порошок хлористого кальция, добавить в молоко и аккуратно перемешать.

3 Если вы собираетесь готовить чеддер оранжевого цвета, то на данном этапе следует добавить в молоко несколько капель красителя аннато и перемешать.

4 На поверхность молока высыпать мезофильную закваску и оставить на 2 минуты. Затем перемешать плавными круговыми движениями.

5 Кастрюлю закрыть и оставить на 60 минут для сквашивания молока.

6 Сычужный фермент развести в 100 мл воды и влить в молочную смесь. Плавно, но тщательно перемешать.

7 Снова закрыть кастрюлю, поставить в таз с теплой водой и оставить на 60 минут для коагуляции.

8 Через 40 минут проверить готовность сгустка. Для этого сделать на поверхности небольшой надрез и, если нож останется чистым, без хлопьев, края разреза при раздвигании сохраняют форму, а сгусток напоминает густое желе, то можно двигаться

дальше. Если сгусток еще недостаточно уплотнился, то содержимое кастрюли следует оставить под крышкой еще на 20–30 минут.

9 Сырный сгусток нарезать кубиками со стороной примерно

5–7 мм. Оставить на 5 минут.

10 Затем содержимое кастрюли следует нагреть до 38–40 °С на маленьком огне в течение 30 минут (не быстрее!), часто помешивая. В это время вы увидите, как сырные зерна становятся меньше и приобретают округлую форму. Если вы обнаружите неразрезанные кусочки сырного сгустка, сейчас самое время поправить положение.

11 Когда температура достигнет отметки 38 °С, огонь следует выключить и продолжать перемешивать зерно в течение 30 минут.

12 Затем сгусток оставить в покое на 20 минут, чтобы он осел на дно кастрюли.

13 Переложить сырный сгусток в дуршлаг, выстеленный сложенной вдвое марлей, и установить его на бортики кастрюли с сывороткой (сыворотка не должна касаться дна дуршлага). Накрыть конструкцию крышкой и выдержать 20–30 минут.

14 Затем достать сгусток из дуршлага и нарезать широкими пластинами толщиной 1–2 см.

15 Сыворотку из кастрюли слить. Можно также взять емкость поменьше и переложить в нее пласты чеддера, укладывая их друг на друга. Емкость с сыром установить в таз с водой температурой 39–40 °С, накрыть крышкой и оставить на 2 часа.

16 Каждые 15 минут следует перекладывать пластины сыра, переворачивая их с боку на бок. Температура воды в тазу должна составлять около 39–40 °С.

17 Спустя 2 часа сырный сгусток следует вынуть из кастрюли. Если он стал плотным и блестящим, это хороший знак. Нарезать сгусток кубиками со стороной примерно 1 см.

18 Переложить их обратно в кастрюлю и оставить под крышкой на 30 минут, перемешивая каждые 10 минут.

19 Затем сыр необходимо посолить и перемешать. Добавлять соль следует постепенно, пробуя продукт на вкус.

20 Выстелить форму для сыра марлей, сложенной вдвое, и переложить в нее сырное зерно. Расправить складки, чтобы сыр получился ровным. Накрыть крышкой и оставить под прессом с грузом 8 кг на 30 минут. Затем сыр перевернуть, завернуть в другую марлю и оставить под прессом с грузом 20 кг на 10 часов.

21 Снова перевернуть сыр и оставить под прессом с грузом 30 кг еще на 24 часа. За это время постарайтесь перевернуть сыр 3–4 раза, сливая выделившуюся сыворотку из дренажного лотка. Температура в помещении должна быть не выше 22 °С.

ПОСЛЕ ПРЕССОВАНИЯ ВАМ НУЖНО РЕШИТЬ,КАКИМ ОБРАЗОМ ПОДГОТОВИТЬ СЫР ДЛЯ ВЫЗРЕВАНИЯ.

Головку можно облить растопленным воском или завернуть в промасленную ткань. Если же вы готовите чеддер со сроком созревания до 6 месяцев, то бандажировать или обливать воском его не обязательно, просто упакуйте головку в пергамент.

ОБЛИВАНИЕ ВОСКОМ. Хорошо обсушить головки сыра в течение 3 дней. Растопить восковые свечи или воск в брикетах на водяной бане или в микроволновой печи. Покрыть сыр двумя слоями воска.

БАНДАЖИРОВАНИЕ. Вырезать из тонкой натуральной ткани два диска по диаметру головки сыра и одну длинную ленту по ее высоте. Слегка смочить ткань в воде, приложить верх и низ к сыру, установить головку в форму и поместить под пресс с грузом 30 кг на 1 час. Затем обмотать головку боковым отрезком ткани и поместить под пресс еще на 1 час. Таким образом, у вас получится головка сыра, упакованная в ткань. Для предотвращения высыхания смазывайте ее периодически растопленным жиром или оливковым маслом.

22 Подготовленный сыр поместить в камеру для созревания на 3–20 месяцев. Выдерживать чеддер при температуре 12–16 °С и влажности 70 %.

СОВЕТ

➲ В ПРОЦЕССЕ ДЛИТЕЛЬНОГО СОЗРЕВАНИЯ НА ПОВЕРХНОСТИ СЫРА МОГУТ ПОЯВЛЯТЬСЯ ВИДЫ ПЛЕСЕНИ, ОБИТАЮЩИЕ НА СОСЕДНИХ СЫРАХ. ИХ МОЖНО СЧИСТИТЬ МЯГКОЙ ЩЕТКОЙ ИЛИ ОСТАВИТЬ СЫР В ТАКОМ ВИДЕ И ДАТЬ КУЛЬТУРАМ ПОРАБОТАТЬ НАД ВКУСОМ СЫРА, А ПЕРЕД УПОТРЕБЛЕНИЕМ УДАЛИТЬ ИХ С ПОВЕРХНОСТИ.

Козий сыр с голубой плесенью

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **10 Л КОЗЬЕГО МОЛОКА**
- **1/8 Ч. Л. СУХОЙ МЕЗОФИЛЬНОЙ ЗАКВАСКИ**
- **½ Ч. Л. ПОРОШКА ПЛЕСНЕВОЙ КУЛЬТУРЫ PENICILLIUM ROQUEFORTI**
- **½ Ч. Л. ПОРОШКА ХЛОРИСТОГО КАЛЬЦИЯ**
- **¼ Ч. Л. ЖИДКОГО СЫЧУЖНОГО ФЕРМЕНТА ИЛИ 0,1 Г СУХОГО**
- **2 Ч. Л. СОЛИ**

ОБОРУДОВАНИЕ:

- **КАСТРЮЛЯ ОБЪЕМОМ 12–15 Л С КРЫШКОЙ**
- **ШУМОВКА**
- **НОЖ С ДЛИННЫМ ЛЕЗВИЕМ**
- **ТЕРМОМЕТР**
- **ДРЕНАЖНЫЙ КОВРИК ИЛИ ЦИНОВКА**
- **КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СОЗРЕВАНИЯ**
- **ФОРМА ДЛЯ ТВЕРДОГО СЫРА**
- **БОЛЬШОЙ ОТРЕЗ ЧИСТОЙ МАРЛИ**
- **ТОЛСТАЯ СПИЦА ДЛЯ ВЯЗАНИЯ**

ИЛИ

- **ШАМПУР**

1 Молоко перелить в кастрюлю и, постоянно помешивая снизу вверх, нагреть на маленьком огне до 30 °С.

2 Всыпать в молоко мезофильную закваску и плесневую культуру и через 3 минуты перемешать снизу вверх.

3 Поместить кастрюлю в таз с водой температурой 35 °С, закрыть и оставить на 30 минут.

4 Сычужный фермент и хлористый кальций развести по отдельности в 100 мл воды.

5 Получившиеся растворы влить в молоко, перемешать и оставить под крышкой на 1,5 часа.

6 Сырный сгусток нарезать кубиками со стороной 2–2,5 см. Оставить на 10 минут.

7 Сырное зерно медленно перемешивать в течение 20 минут движениями по кругу и снизу вверх, поддерживая температуру в пределах 30–32 °С.

8 Переложить сырное зерно в марлю, сложенную вдвое, и подвесить над раковиной на 40–60 минут.

9 Когда вся сыворотка стечет, поместить марлю с сыром под пресс с грузом 3 кг и оставить на 5–7 часов. Переворачивать сыр и сливать сыворотку из лотка необходимо каждый час. Температура в помещении должна быть в пределах 18–22 °С.

1 °Сыр развернуть и нарезать кубиками со стороной 1,5 см. Посолить и перемешать.

11 Переложить сырные кубики в форму и оставить под прессом с грузом 5 кг на 10 часов. Переворачивать головку следует каждый час.

12 Переложить сыр из формы в контейнер, выстеленный

бумажными полотенцами и дренажным ковриком. Оставить при комнатной температуре на 36 часов, переворачивая сыр каждые 2 часа для равномерного подсыхания.

13 Через 3 дня сыр упаковать в чистый контейнер с бумажным полотенцем под дренажным ковриком и отправить на созревание в холодильную камеру с температурой 8–10 °С.

14 Первую неделю сыр необходимо переворачивать и протирать бумажными полотенцами ежедневно. Полотенце на дне контейнера также нужно менять.

15 Через 7–10 дней сыр следует проколоть, для чего можно использовать толстую спицу для вязания или круглый шампур. Проделывать сквозные отверстия необходимо на расстоянии 1–2 см друг от друга.

16 Далее, переворачивая каждые 3 дня, выдерживать сыр в холодильной камере в течение 2–4 месяцев при температуре 8–10 °С.

17 После созревания сыр завернуть в пищевую фольгу и хранить в холодильнике.

Козий сыр с белой плесенью

ПРЕДСТАВЬТЕ КЛАССИЧЕСКИЙ КАМАМБЕР, ИМЕЮЩИЙ НЕЖНУЮ СЛИВОЧНУЮ ТЕКСТУРУ, С ЛЕГКИМ ТЕРПКИМ АРОМАТОМ КОЗЬЕГО МОЛОКА… ЭТО, Я ВАМ СКАЖУ, НЕЧТО! НЕЧТО ВОСХИТИТЕЛЬНОЕ И ЗАСЛУЖИВАЮЩЕЕ ТОГО, ЧТОБЫ ЕГО ПРИГОТОВИТЬ.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **5 Л КОЗЬЕГО МОЛОКА**
- **0,5 Г СУХОЙ МЕЗОФИЛЬНОЙ ЗАКВАСКИ MM101**
- **½0 Ч. Л. ПОРОШКА ПЛЕСНЕВОЙ КУЛЬТУРЫ PENICILLIUM CANDIDUM**
- **½0 Ч. Л. ПОРОШКА ПЛЕСНЕВОЙ КУЛЬТУРЫ GEOTRICHUM CANDIDUM**
- **0,5 Г ПОРОШКА ХЛОРИСТОГО КАЛЬЦИЯ**
- **¼ Ч. Л. ЖИДКОГО СЫЧУЖНОГО ФЕРМЕНТА ИЛИ 0,2 Г СУХОГО**
- **1,5 Ч. Л. СОЛИ**

ОБОРУДОВАНИЕ:

- **КАСТРЮЛЯ ОБЪЕМОМ 6–7 Л С КРЫШКОЙ**
- **2 ФОРМЫ ДЛЯ КАМАМБЕРА**
- **ТЕРМОМЕТР**
- **ДРЕНАЖНЫЙ КОВРИК ИЛИ ЦИНОВКА**
- **КОНТЕЙНЕР С КРЫШКОЙ**
- **НОЖ С ДЛИННЫМ ЛЕЗВИЕМ**
- **МЕРНЫЕ ЛОЖКИ**
- **ТОЧНЫЕ ВЕСЫ**

1 Перелить молоко в кастрюлю и на маленьком огне нагреть до 36 °С. Сразу снять с огня.

2 Всыпать в кастрюлю оба вида плесени и мезофильную закваску, оставить на 3 минуты, затем аккуратно перемешать шумовкой.

3 Сычужный фермент и хлористый кальций развести по отдельности в 100 мл воды.

4 Влить получившиеся растворы в молоко, перемешать и оставить под крышкой на 60 минут для образования сгустка. Когда сгусток станет похожим на густое желе, разрезать его на кубики со стороной примерно 1–1,5 см.

5 Поддерживая температуру 36 °С, перемешивать сырное зерно плавными движениями в течение 15 минут.

6 Слить большую часть сыворотки, оставив ее столько, чтобы она лишь слегка покрывала сырное зерно.

7 Добавить соль, перемешать и оставить на 10 минут.

8 При помощи шумовки переложить сырное зерно в формы, распределяя его равномерно. Слегка прижать сыр сверху руками, чтобы сыворотка лучше отделялась.

9 Оставить сыр самопрессоваться на 4 часа, переворачивая головки в формах каждые 30 минут.

10 Извлечь головки сыра из форм и оставить подсыхать на дренажном коврике в течение 3 часов, переворачивая каждые 30 минут.

11 На дно контейнера постелить бумажные полотенца, сверху положить дренажный коврик или циновку и затем поместить сырные головки так, чтобы они свободно размещались в контейнере.

12 Закрыть и поместить контейнер в холодильник на 3 недели.

13 Первую неделю следует переворачивать сыр и удалять влагу из контейнера 3 раза в день. Затем проделывайте эту операцию раз в 2 дня.

14 Готовый сыр следует употребить в течение 2 недель после созревания.

СОВЕТЫ

➲ ВСЕ ВИДЫ СУХИХ ИНГРЕДИЕНТОВ ОТМЕРЯЙТЕ РАЗНЫМИ ЛОЖКАМИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ СМЕШИВАНИЯ КУЛЬТУР.

➲ НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННОЕ ИЛИ СТЕРИЛИЗОВАННОЕ МОЛОКО: ОТДАВАЙТЕ ПРЕДПОЧТЕНИЕ ФЕРМЕРСКОМУ ИЛИ ДЕРЕВЕНСКОМУ.

Маасдам

ЕСЛИ ЧЕЛОВЕКУ ПРЕДЛОЖИТЬ НАРИСОВАТЬ СЫР, ТО ОН НЕПРЕМЕННО ИЗОБРАЗИТ НА НЕМ КРУПНЫЕ ДЫРОЧКИ, ВЕДЬ КАЖДЫЙ ИЗ НАС УВЕРЕН, ЧТО ЧЕМ ОНИ БОЛЬШЕ, ТЕМ ВКУСНЕЕ ПРОДУКТ. НО КАК ЭТО НИ СМЕШНО, МАЛО КТО ЗНАЕТ, ОТКУДА БЕРУТСЯ ДЫРКИ В СЫРЕ.

Кто-то думает, что это след от мышиных зубов, а кто-то полагает, что дырки проделывают специальные «ковыряльщики». На самом деле все гораздо проще. В процессе созревания головок сыра специальные бактерии выделяют газы, которые и являются причиной образования пузырьков. Эти полезные и вовсе не опасные бактерии — Propionibacterium shermanii, или пропионовые бактерии — настоящие друзья и помощники сыроделов.

Головки маасдама и ему подобных сыров делают крупными, весом не менее 2–3 кг, так как слишком маленькие могут деформироваться и даже лопнуть от избыточного внутреннего давления.

ИНГРЕДИЕНТЫ:
- **10 Л МОЛОКА**
- **1/10 Ч. Л. СУХОЙ ТЕРМОФИЛЬНОЙ ЗАКВАСКИ**
- **1/10 Ч. Л. ПРОПИОНОВЫХ БАКТЕРИЙ**
- **4/10 Ч. Л. СУХОГО СЫЧУЖНОГО ФЕРМЕНТА**
- **½ Ч. Л. ПОРОШКА ХЛОРИСТОГО КАЛЬЦИЯ**

ДЛЯ РАССОЛА:
- **800 Г СОЛИ**
- **3,5 Л ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ**
- **1 СТ. Л. ПОРОШКА ХЛОРИСТОГО КАЛЬЦИЯ**
- **1 Ч. Л. БЕЛОГО СТОЛОВОГО УКСУСА**

ОБОРУДОВАНИЕ:
- **КАСТРЮЛЯ ОБЪЕМОМ 15 Л С КРЫШКОЙ**
- **ПРЕСС ДЛЯ СЫРА**
- **ШУМОВКА**
- **МЕРНЫЕ ЛОЖКИ**
- **БОЛЬШОЙ ОТРЕЗ ЧИСТОЙ МАРЛИ**
- **2 МЕРНЫХ СТАКАНЧИКА ПО 100 МЛ**
- **ВОСК ДЛЯ СЫРА**

1 Пропионовые бактерии развести в 100 мл молока.
2 Оставшееся молоко, постоянно помешивая, медленно

нагреть до 32–33 ˚С на водяной бане. Сразу снять с огня.

3 Сычужный фермент и хлористый кальций развести по отдельности в 100 мл воды.

4 Добавить в молоко закваску и пропионовые бактерии, перемешать и оставить на 40 минут под крышкой.

5 Влить растворы сычужного фермента и хлористого кальция, перемешать и оставить под крышкой на 60 минут.

6 Через 50–70 минут образовавшийся сырный сгусток нарезать длинным ножом небольшими кубиками со стороной 1,5 см.

7 Поддерживая температуру 32–33 ˚С, перемешивать сырное зерно в течение 20 минут плавными движениями по кругу и со дна к верху кастрюли.

8 Оставить сырное зерно в покое на 10 минут, чтобы оно осело на дно кастрюли.

9 Слить треть сыворотки из кастрюли и влить туда такой же объем воды температурой 60 ˚С (это необходимо для снижения кислотности сырного зерна).

10 Перемешать и медленно нагреть содержимое кастрюли до 42 ˚С (этот процесс должен занять около 20 минут).

11 Снова оставить сырное зерно в покое на 10 минут.

12 Затем переложить сырное зерно на марлю и поместить в форму для прессования. Форму поставить под пресс с грузом 3 кг. Прессовать 30 минут.

13 Перевернуть головку сыра в форме и прессовать еще 30 минут.

14 Поместить груз весом 5 кг и прессовать 12–15 часов, переворачивая головку в форме каждые 2 часа.

15 Из указанных ингредиентов приготовить рассол. Остудить до комнатной температуры.

16 Поместить сырную головку в рассол и выдерживать 6–10 часов, переворачивая каждые 2 часа. Температура в помещении должна быть не выше 15–17 ˚С.

17 Достать сыр из рассола, переложить на сырный коврик или решетку и дать подсохнуть в течение 2–3 дней на воздухе. Переворачивать сыр следует 2–3 раза в сутки, чтобы он подсыхал равномерно.

18 Когда корочка станет совсем сухой, сыр нужно покрыть защитным слоем. Для этого необходимо растопить воск на водяной бане или в микроволновой печи и аккуратно облить головку со всех сторон. Можно также просто приобрести специальные пакеты для созревания сыра.

19 Поместить сыр в камеру для созревания и выдержать в течение 7–10 недель. В первые 2 недели температура камеры

должна составлять 10–12 °С, затем ее необходимо увеличить до 16–18 °С.

20 Через 7–10 недель сыр будет готов к употреблению. Хранить его можно в течение года, поместив в холодильник (8–10 °С).

Моцарелла

ИНГРЕДИЕНТЫ:
- **5 Л КОРОВЬЕГО МОЛОКА**
- **1/10 Ч. Л. СУХОЙ ТЕРМОФИЛЬНОЙ ЗАКВАСКИ**
- **¼ Ч. Л. ЖИДКОГО СЫЧУЖНОГО ФЕРМЕНТА**

ИЛИ
- **СУХОГО В ДОЗИРОВКЕ, УКАЗАННОЙ НА УПАКОВКЕ**
- **0,5 Г ПОРОШКА ХЛОРИСТОГО КАЛЬЦИЯ**

ДЛЯ РАССОЛА:
- **800 Г СОЛИ**
- **3 Л ВОДЫ ИЛИ СЫВОРОТКИ ОТ МОЦАРЕЛЛЫ**
- **1/10 Ч. Л. ПОРОШКА ХЛОРИСТОГО КАЛЬЦИЯ**
- **½ Ч. Л. СВЕТЛОГО ВИННОГО УКСУСА**

ОБОРУДОВАНИЕ:
- **КАСТРЮЛЯ ОБЪЕМОМ 8–10 Л С КРЫШКОЙ**
- **ШУМОВКА ИЛИ ЛОПАТКА**
- **ТЕРМОМЕТР**
- **НОЖ С ДЛИННЫМ ЛЕЗВИЕМ**
- **МЕРНЫЕ ЛОЖКИ**
- **ПЛОТНЫЕ РЕЗИНОВЫЕ ПЕРЧАТКИ**

1 Перелить молоко в кастрюлю и на минимальном огне нагреть до 38 °С. Снять с огня.

2 Порошок закваски высыпать на поверхность молока и, выдержав 3–4 минуты, перемешать плавными движениями.

3 Закрыть кастрюлю и оставить на 60 минут для заквашивания.

4 Сычужный фермент и хлористый кальций развести по отдельности в 100 мл воды. Влить в молоко, затем плавно, но тщательно перемешать.

5 Поместить кастрюлю в таз с температурой воды 39–40 °С, накрыть крышкой и оставить на 60 минут для образования сырного сгустка.

6 Когда молоко загустеет, сгусток разрезать на кубики со стороной 1,5–2 см и оставить на 1 час. Каждые 5–10 минут сырное зерно необходимо перемешивать.

7 Переложить сырное зерно в дуршлаг, установить его над кастрюлей с водой и накрыть крышкой. Оставить на 2 часа, поддерживая температуру воды на отметке 40 °С.

8 Проверить сырную массу на растяжимость. Для этого

следует отрезать небольшой кусочек и поместить его в горячую воду или сыворотку температурой 82 °C на 1 минуту. Если масса тянется, можно переходить к следующему этапу. Если нет, сыр необходимо оставить в дуршлаге еще на 15–60 минут.

9 Затем переложить сыр на доску и нарезать пластинами шириной 2 см.

10 Наполнить кастрюлю или таз водой температурой 82 °С и поместить в нее кусочки сыра. Перемешивать их деревянной лопаткой или шумовкой в течение нескольких минут. Моцарелла должна начать слипаться. Сырный сгусток следует приподнимать лопаткой, чтобы он растягивался, и затем складывать в несколько раз.

11 Надеть плотные резиновые перчатки, чтобы не обжечь руки, и, оторвав кусок сыра, придать ему форму шара. Можно сделать несколько маленьких шариков или один большой.

12 Переложить шарики моцареллы в ледяную форму и остудить в течение 10 минут.

13 Из воды или сыворотки, соли, уксуса и хлористого кальция приготовить рассол. Поместить в него сыр и выдержать в течение 2 часов. Чем дольше моцарелла будет находиться в рассоле, тем более соленой она получится.

СОВЕТЫ

➲ ОБДАЙТЕ КИПЯТКОМ ВСЕ ИНСТРУМЕНТЫ ПЕРЕД НАЧАЛОМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЛИ ПРОТРИТЕ ИХ СПИРТОМ.

➲ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДЛЯ ЭТОГО СЫРА ТОЛЬКО СЫРОЕ ИЛИ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ МОЛОКО ЛЕТНЕГО ИЛИ ОСЕННЕГО НАДОЯ. ЗИМНЕЕ МОЛОКО В ПРИНЦИПЕ ТОЖЕ ПОДОЙДЕТ, НО В ЭТОМ СЛУЧАЕ ЕГО СЛЕДУЕТ ПРОВЕРЯТЬ (СМ. СОВЕТЫ В НАЧАЛЕ КНИГИ). ДЕЛО В ТОМ, ЧТО ИМЕННО ЗИМНЕЕ МОЛОКО ИНОГДА ПЛОХО КОАГУЛИРУЕТСЯ.

➲ ВНЕ ЗАВИСИМОСТИ ОТ ТОГО, ИСПОЛЬЗУЕТЕ ЛИ ВЫ ЖИДКИЙ СЫЧУЖНЫЙ ФЕРМЕНТ ИЛИ ПОРОШКОВЫЙ, ПЕРЕД ДОБАВЛЕНИЕМ В МОЛОКО ЕГО НЕОБХОДИМО РАЗВОДИТЬ В ВОДЕ.

Роблешон

ИНГРЕДИЕНТЫ:
➲ 10 Л МОЛОКА
➲ ¼ Ч. Л. СУХОЙ МЕЗОФИЛЬНОЙ

ЗАКВАСКИ
➲ ½0 Ч. Л. ПОРОШКА ПЛЕСНЕВОЙ КУЛЬТУРЫ BREVIBACTERIUM LINENS
➲ ¼ Ч. Л. ЖИДКОГО ХЛОРИСТОГО КАЛЬЦИЯ
➲ ¼ Ч. Л. ЖИДКОГО СЫЧУЖНОГО ФЕРМЕНТА
ИЛИ
➲ 0,1 Г СУХОГО

ОБОРУДОВАНИЕ:
➲ КАСТРЮЛЯ ОБЪЕМОМ 15 Л С КРЫШКОЙ
➲ КОНТЕЙНЕР С РЕШЕТКОЙ
ИЛИ
➲ ЦИНОВКОЙ
➲ 2 ШИРОКИЕ КРУГЛЫЕ ФОРМЫ ДЛЯ СЫРА
➲ ТЕРМОМЕТР
➲ ШУМОВКА
➲ МЕРНЫЕ ЛОЖКИ
➲ ПРЕСС ДЛЯ СЫРА
➲ КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ВЫЗРЕВАНИЯ
➲ НОЖ С ДЛИННЫМ ЛЕЗВИЕМ

1 Молоко перелить в кастрюлю и, постоянно помешивая, на минимальном огне нагреть до 30–31 °С. Снять с огня.

2 Высыпать на поверхность молока мезофильную закваску, оставить на 1–2 минуты, затем аккуратно перемешать шумовкой.

3 Кастрюлю закрыть и оставить на 30 минут.

4 Сычужный фермент и хлористый кальций развести по отдельности в 100 мл воды.

5 Получившиеся растворы влить в молоко и аккуратно перемешивать в течение 1–2 минут. Закрыть и оставить на 60 минут.

6 Проверить сгусток на чистое отделение. Для этого необходимо сделать ножом небольшой надрез на поверхности массы и, если нож при извлечении остается чистым, а разрез сохраняет форму, переходить к следующему действию. Если сгусток еще не готов, оставить молоко еще на 15–30 минут.

7 Сырный сгусток нарезать небольшими кубиками со

стороной примерно 1 см. Для этого можно использовать длинный нож или просто разломать сгусток при помощи длинного кулинарного венчика.

8 Поставить кастрюлю на минимальный огонь или в глубокий таз с горячей водой и медленно нагреть сыворотку. Эта процедура должна занять не менее 35 минут. Снять с огня.

9 Сырное зерно оставить на 10 минут, чтобы оно осело на дно кастрюли.

10 Часть сыворотки слить, оставив количество, достаточное для того, чтобы лишь слегка покрыть сырное зерно. Оставить еще на 10 минут.

11 Переложить сырное зерно в форму для сыра, закрыть и оставить самопрессоваться на 30 минут. Очень важно, чтобы форма находилась в лотке с дренажным ковриком или циновкой.

12 Перевернуть сыр и оставить еще на 2 часа, переворачивая каждые 30 минут.

13 Через два часа поставить форму с сыром под пресс, установить груз весом 3–5 кг на каждую головку сыра и оставить на 8–10 часов, переворачивая каждый час.

14 Переложить сыр на решетку, посолить головку со всех сторон и оставить на воздухе примерно на 3 часа (каждый час переворачивать).

15 Аккуратно промокнуть сыр бумажными полотенцами.

16 Переложить головки сыра на дренажный коврик и поместить в лотки с крышкой.

17 Растворить в 150 мл холодной воды порошок культуры Brevibacterium linens, добавив 1 ч. л. соли. Оторвать маленький кусочек чистой марли или хлопчатобумажной ткани и, обмакнув в раствор, слегка протереть головки сыра. Закрытую баночку с раствором хранить в холодильнике.

18 Выдержать сыр при температуре 8–10 °С в течение 6–7 недель. В первую неделю необходимо ежедневно проветривать сыр и протирать тряпочкой, смоченной в приготовленном ранее растворе.

19 Через 6–7 недель сыр полностью покроется розоватой корочкой. Серединка же его будет мягкой. Хранить сыр, завернув в пергамент или вощеную бумагу, можно в течение 2–3 недель.

СОВЕТЫ

➲ ОЧЕНЬ ВАЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ СВЕЖЕЕ ИЛИ В КРАЙНЕМ СЛУЧАЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ МОЛОКО.

- **ЧТОБЫ ПРОВЕРИТЬ МОЛОКО НА СВЕРТЫВАЕМОСТЬ, ПРИГОТОВЬТЕ ИЗ НЕГО ЙОГУРТ ИЛИ КЕФИР. ПРОБУЙТЕ ЗАКВАШИВАТЬ СНАЧАЛА НЕБОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО МОЛОКА И ЗАТЕМ, ПОСЛЕ ДОСТИЖЕНИЯ УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНОГО РЕЗУЛЬТАТА, ПЕРЕХОДИТЕ НА БОЛЬШИЕ ОБЪЕМЫ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЫРОВ.**
- **НЕ ПЕРЕГРЕВАЙТЕ МОЛОКО ВЫШЕ УКАЗАННОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ, ТАК КАК ЭТО НЕБЛАГОТВОРНО ПОВЛИЯЕТ НА ГОТОВЫЙ РЕЗУЛЬТАТ (ВКУС И ПЛОТНОСТЬ СЫРА НАПРЯМУЮ СВЯЗАНЫ ИМЕННО С ТЕМПЕРАТУРОЙ ВАРКИ И ВРЕМЕНЕМ ПЕРЕМЕШИВАНИЯ).**

Грана падано

О ПАРМЕЗАН,НАСЛЕДИЕ ИМПЕРИЙ!
О СОЛЬ ВРЕМЕН,РОЖДЕННАЯ ВОЙНОЙ.
ТВОЙ ТВЕРДЫЙ НРАВ, ПРОЧНЕЙ ЧУГУННОЙ ДВЕРИ,
БЫЛ ВЫКОВАН НЕЗЫБЛЕМОЙ ЛУНОЙ.

В ТВОИХ ЛЕТАХ ЗАСТЫЛИ ОРДЫ,СТРАНЫ.
ПРОПЛЫЛИ МИМО ТЫСЯЧИ ЭПОХ.
НО,КАК И БЫЛ, ЖИВЕТ ГРАНА ПАДАНО,
И, КАК И РАНЬШЕ, ОН НЕ ЦАРЬ СЫРОВ, А БОГ.

Константин Жук

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **10 Л ЦЕЛЬНОГО ФЕРМЕРСКОГО МОЛОКА (5 Л ВЕЧЕРНЕГО МОЛОКА, С КОТОРОГО СНЯТЫ СЛИВКИ, И 5 Л УТРЕННЕГО)**
- **¼ Ч. Л. СУХОЙ ТЕРМОФИЛЬНОЙ**

ЗАКВАСКИ

- **2,5 МЛ ЖИДКОГО СЫЧУЖНОГО ФЕРМЕНТА ИЛИ 0,1 Г СУХОГО**
- **1 КГ СОЛИ**

ОБОРУДОВАНИЕ:

- **КАСТРЮЛЯ ОБЪЕМОМ 15 Л С КРЫШКОЙ**
- **НОЖ С ДЛИННЫМ ЛЕЗВИЕМ**
- **ДЛИННАЯ ЛОПАТКА ДЛЯ ПЕРЕМЕШИВАНИЯ**
- **БОЛЬШОЙ ОТРЕЗ ЧИСТОЙ МАРЛИ**
- **БОЛЬШОЙ ДУРШЛАГ**

➲ **ТЕРМОМЕТР**
➲ **ФОРМА ДЛЯ ПАРМЕЗАНА**
➲ **ГИГРОМЕТР**

1 Смешать в кастрюле вечернее и свежее утреннее молоко.

2 Поставить кастрюлю на огонь и нагреть до 33 ˚С, постоянно перемешивая молоко со дна к верху. Снять с огня.

3 Высыпать на поверхность молока закваску, подождать 2 минуты и перемешать аккуратными движениями. Кастрюлю закрыть, поместить в широкий, глубокий таз с теплой водой для поддержания температуры молока (33 ˚С). Оставить на 60 минут.

4 Развести в 100 мл воды сычужный фермент, влить вмолоко и аккуратно перемешать. Проверить температуру. Если она опустилась ниже 33 ˚С, подлить в таз немного горячей воды. Кастрюлю закрыть и оставить на 40–60 минут для ферментации.

5 При помощи длинного ножа разрезать получившийся сгусток на маленькие кусочки и постоянно перемешивать их лопаткой на протяжении 10 минут. Должно получиться очень мелкое зерно диаметром 2–3 мм. Переставить кастрюлю на плиту и на маленьком огне довести до 58 ˚С, постоянно и интенсивно перемешивая содержимое. Нагрев должен занять не менее 20 минут.

6 Марлю сложить в два раза и выстелить ею дуршлаг. Слить в него сырное зерно через марлю, сыворотку собрать и перелить обратно в кастрюлю.

7 Собрать края марли, связать в узел и подвесить над кастрюлей, погрузив целиком в сыворотку. Удобнее всего это сделать, подвесив узелок на деревянную лопатку, положенную на бортики кастрюли.

8 Нагреть сыворотку до 57 ˚С. Выдержать в ней сыр в течение 60 минут при неизменной температуре 57–58 ˚С.

9 Каждые 15 минут марлю следует развязывать и переворачивать сырный шар, чтобы сгусток лучше уплотнился. Обязательно следите, чтобы весь сыр был полностью погружен в сыворотку и поддерживайте указанную выше температуру.

10 Переложить сыр вместе с марлей в форму, сверху поместить груз весом 5 кг и выдержать 30 минут. Температура в помещении должна быть в пределах 18–24 ˚С. Перевернуть сыр и поместить под пресс с грузом 10 кг на 30 минут. Снова перевернуть и продолжить прессовать еще 30 минут.

11 Извлечь сыр из марли, поместить его в форму и прессовать с грузом 15 кг в течение 10 часов, переворачивая каждые 2 часа.

12 Из 1 кг соли и 4 л горячей воды приготовить рассол. Дать остыть.

13 Взвесить головку сыра. Погрузить ее в рассол и выдерживать в нем из расчета 6 часов на каждые 0,5 кг сыра. Для удобства можно утопить головку сыра с помощью груза. Переворачивать каждые 6 часов. Температура рассола должна быть в пределах 10–13 °С, поэтому заблаговременно подготовьте соответствующим образом помещение.

14 Достать сыр из рассола, поместить на решетку и оставить подсыхать на 48 часов при температуре 10–13 ˚С. В течение этого времени перевернуть сыр несколько раз для равномерного просыхания.

15 После того как на сыре образуется сухая корочка, его следует перенести в камеру для вызревания и оставить на 12–24 месяца при температуре 10–14 ˚С и влажности 85 %. Если вы готовите головку сыра весом менее 4–5 кг, не стоит оставлять сыр более чем на 12 месяцев: в нем будет слишком много сухой корки и мало сердцевины.

16 В течение первого месяца необходимо внимательно следить за сыром, переворачивать его, протирать с помощью мягкой щетки легким солевым раствором с уксусом, если на поверхности образуется плесень (после чего следует обсушить сыр бумажными полотенцами).

17 Примерно через месяц корочка уже станет достаточно плотной, и плесени уже будут меньше воздействовать на сыр. Однако их все равно необходимо удалять вышеуказанным образом или даже протирать раствором хлоргексидина или мирамистина.

18 Через пару месяцев, когда сыр сверху порядочно «задубеет», смазать головку хорошим оливковым маслом и оставить до полного вызревания, периодически проверяя свое творение и любуясь им.

СОВЕТЫ

➲ БОЛЕЕ ТОЧНУЮ ДОЗИРОВКУ СЫЧУЖНОГО ФЕРМЕНТА И ЗАКВАСОК СМОТРИТЕ НА УПАКОВКЕ КАЖДОГО КОНКРЕТНОГО ПРОДУКТА (У РАЗНЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ ДОЗИРОВКИ «РЕАКТИВОВ» МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ).

➲ ПРИ ВЫБОРЕ ТЕРМОФИЛЬНОЙ ЗАКВАСКИ ВНИМАТЕЛЬНО ЧИТАЙТЕ РЕКОМЕНДАЦИИ НА УПАКОВКЕ. В ИНСТРУКЦИИ ДОЛЖНО БЫТЬ УКАЗАНО, ЧТО ДАННЫЙ ВИД ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПАРМЕЗАНА.

➲ СРОК ВЫЗРЕВАНИЯ ЭТОГО ВИДА СЫРА ДОСТАТОЧНО ДЛИТЕЛЬНЫЙ, ПОЭТОМУ НАБЕРИТЕСЬ ТЕРПЕНИЯ И ДОЖДИТЕСЬ ГОТОВНОСТИ. НЕ СТОИТ «ОТПИЛИВАТЬ» ПО КУСОЧКУ СЫРА И ПРОБОВАТЬ В ПРОЦЕССЕ СОЗРЕВАНИЯ.

➲ **ЧЕМ КРУПНЕЕ БУДЕТ ГОЛОВКА ГРАНА ПАДАНО, ТЕМ БОЛЬШЕ ВКУСНОЙ СЕРЕДИНЫ ВЫ ПОЛУЧИТЕ, ТАК КАК СУХАЯ КОРОЧКА, ОБРАЗУЮЩАЯСЯ ЗА СТОЛЬ ДЛИННЫЙ ПЕРИОД, ПОЛУЧАЕТСЯ ДОВОЛЬНО ТОЛСТОЙ.**

➲ **ЕСЛИ ВЫ ЯВЛЯЕТЕСЬ СЧАСТЛИВЫМ ОБЛАДАТЕЛЕМ КОТЛА ОБЪЕМОМ 100 Л, БОЛЬШОЙ ФОРМЫ ДЛЯ ПАРМЕЗАНА И БОЛЬШОГО ПОМЕЩЕНИЯ ДЛЯ СОЗРЕВАНИЯ, ТО СМЕЛО УМНОЖАЙТЕ КОЛИЧЕСТВО ИНГРЕДИЕНТОВ НА ДЕСЯТЬ И ГОТОВЬТЕ ОДНУ ОГРОМНУЮ ГОЛОВКУ СЫРА. ПРАВДА, ВРЕМЯ СОЗРЕВАНИЯ УВЕЛИЧИТСЯ ДО 24 МЕСЯЦЕВ, НО В ИТОГЕ ВЫ ПОЛУЧИТЕ СЫР ВЫСОЧАЙШЕГО ДОСТОИНСТВА.**

Маскарпоне

ЭТОТ НЕЖНЫЙ СЛИВОЧНЫЙ СЫР ИДЕАЛЕН ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОГРОМНОГО КОЛИЧЕСТВА БЛЮД: ОТ ПРОСТЕЙШИХ СЛАДКИХ ЗАВТРАКОВ ДО ИЗЫСКАННЫХ РЕСТОРАННЫХ ДЕСЕРТОВ.

Добавьте к нему измельченную зелень, кайенский перец и чеснок и получите отличный сырный паштет. А если смешать маскарпоне с ликером бейлиз, добавить сахарную пудру и лимонную цедру, то это уже будет великолепный крем для торта. И какими бы смелыми ни были ваши фантазии, этот сыр никогда не подведет и станет отличной основой для кулинарных экспериментов.

ИНГРЕДИЕНТЫ:
- **1 Л СЛИВОК ЖИРНОСТЬЮ 33–35 %**
- **¼ Ч. Л. ЛИМОННОЙ КИСЛОТЫ**

ОБОРУДОВАНИЕ:
- **КАСТРЮЛЯ ОБЪЕМОМ 1,5 Л**
- **КАСТРЮЛЯ 3–5 Л**
- **МЕРНАЯ ЛОЖКА**
- **ТЕРМОМЕТР**
- **НЕБОЛЬШОЙ КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ХРАНЕНИЯ**
- **ДУРШЛАГ**
- **БОЛЬШОЙ ОТРЕЗ ЧИСТОЙ МАРЛИ**

1 Влить сливки в кастрюлю объемом 1,5 л, установить ее в большую кастрюлю, наполненную водой. Получится водяная баня. Поставить конструкцию на огонь. Периодически помешивая, нагреть сливки до 90 °С.

2 Лимонную кислоту растворить в 100 мл холодной воды.

3 Снять водяную баню со сливками с огня и влить в них раствор лимонной кислоты. Мешать непрерывно в течение 3–4 минут до загустения сливок.

4 Застелить дуршлаг марлей, сложенной вчетверо, и поместить его в миску. Переложить сливки в дуршлаг и поставить всю получившуюся конструкцию в холодильник на 12 часов.

5 Через 12 часов сыворотка стечет и сыр загустеет. Готово!

СОВЕТЫ

➲ **ВМЕСТО КАСТРЮЛИ 1,5 Л МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ БОЛЬШУЮ МЕТАЛЛИЧЕСКУЮ ИЛИ СТЕКЛЯННУЮ МИСКУ.**

➲ **ГОТОВЫЙ СЛИВОЧНЫЙ СЫР ХРАНИТЕ В ЗАКРЫТОЙ ЕМКОСТИ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ НЕ БОЛЕЕ 48 ЧАСОВ.**

Рикотта

ИНГРЕДИЕНТЫ:
- **10 Л СЫВОРОТКИ ОТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЫРА**
- **2 Л ЦЕЛЬНОГО МОЛОКА**
- **100 МЛ 9 %-НОГО УКСУСА**

ОБОРУДОВАНИЕ:
- **КАСТРЮЛЯ ОБЪЕМОМ 10–12 Л**
- **ШУМОВКА**
- **КОРЗИНОЧКА ДЛЯ РИКОТТЫ**
- **БОЛЬШОЙ ОТРЕЗ МАРЛИ**

1 Сыворотку соединить с молоком в кастрюле, поставить ее на маленький огонь и, постоянно помешивая, нагреть смесь до 93 °С.

2 Как только нужная температура достигнута, снять кастрюлю с огня. Закрыть и оставить на 15 минут.

3 Влить уксус и аккуратно перемешать.

4 Оставить на 15 минут, поддерживая температуру 93 °С. Не доводите сыворотку до кипения!

5 Когда сыворотка станет прозрачной, а сырный сгусток в виде хлопьев поднимется на поверхность, снять его при помощи шумовки и переложить в корзинку для рикотты или сложенную вчетверо марлю.

6 Если вы используете марлю, ее края следует поднять кверху, завязать и подвесить над раковиной на 3 часа. Если вы используете формочку для рикотты, просто поместите ее в дренажный контейнер и оставьте на то же время.

СОВЕТ

- **ГОТОВАЯ РИКОТТА МОЖЕТ ХРАНИТЬСЯ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ НЕ БОЛЬШЕ НЕДЕЛИ.**

Брюност

БРЮНОСТ — ТРАДИЦИОННЫЙ НОРВЕЖСКИЙ СЫР, ВИДОМ И ВКУСОМ СВОИМ НАПОМИНАЮЩИЙ ВСЕМ НАМ ИЗВЕСТНУЮ ВАРЕНУЮ СГУЩЕНКУ, С ПОПРАВКОЙ НА ПЛОТНОСТЬ, ТЕКСТУРУ И СОЛОНОВАТЫЙ ВКУС.

Но даже несмотря на эту разницу, технология приготовления этих двух продуктов очень схожа: оба они варятся очень долго до образования плотного коричневого сгустка. Если вы никогда не пробовали брюност, рекомендую приготовить его и провести очень приятную дегустацию.

ИНГРЕДИЕНТЫ:
➲ 10 Л СЫВОРОТКИ
➲ 2 Л СЛИВОК ЖИРНОСТЬЮ 33–35 %

ОБОРУДОВАНИЕ:
➲ КАСТРЮЛЯ 12–15 Л
➲ ДЛИННАЯ ДЕРЕВЯННАЯ
ИЛИ
➲ МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ ЛОПАТКА
➲ СИЛИКОНОВАЯ ФОРМОЧКА

1 Перелить сыворотку в кастрюлю и уваривать на маленьком огне в течение 2–3 часов, периодически перемешивая. Сыворотка за это время должна увариться наполовину.

2 Добавить сливки и продолжать варить, помешивая, еще около 5–6 часов. Через 2 часа огонь необходимо убавить до минимума.

3 Когда масса приобретет густой коричневый цвет и загустеет, переложить ее в силиконовую формочку и поставить в холодильник на ночь. Наутро масса затвердеет, сыр можно будет нарезать и дегустировать.

СОВЕТЫ

➲ СЫВОРОТКУ, ОСТАВШУЮСЯ ОТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДРУГИХ СЫРОВ, МОЖНО ХРАНИТЬ В БОЛЬШИХ БУТЫЛКАХ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ В ТЕЧЕНИЕ 7 ДНЕЙ. ЭТО ОЧЕНЬ ПИТАТЕЛЬНЫЙ

ПРОДУКТ, КОТОРЫЙ ИСПОЛЬЗУЮТ В КАЧЕСТВЕ НАПИТКА (РАЗБАВИВ СОКОМ ИЛИ НЕПОСРЕДСТВЕННО В ЧИСТОМ ВИДЕ), А ТАКЖЕ ДОБАВЛЯЮТ В СУПЫ, СОУСЫ И ЗАМЕШИВАЮТ НА ЕЕ ОСНОВЕ ТЕСТО ДЛЯ ПИРОГОВ. НУ И РАЗУМЕЕТСЯ, СЫВОРОТКА ПРИМЕНЯЕТСЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РИКОТТЫ И БРЮНОСТА.

➲ НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЭТОГО СЫРА ЭМАЛИРОВАННУЮ ПОСУДУ: В НЕЙ СЫР БУДЕТ ПРИГОРАТЬ.

➲ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЫРА БРЮНОСТ ПОТРЕБУЕТСЯ НЕМАЛО ВАШЕГО НЕПОСРЕДСТВЕННОГО УЧАСТИЯ, ТАК КАК МАССУ ПРИДЕТСЯ ОЧЕНЬ ЧАСТО ПЕРЕМЕШИВАТЬ.

Копченый домашний сыр

СЫР ДОМАШНЕГО КОПЧЕНИЯ — ЭТО НАСТОЯЩЕЕ ЛАКОМСТВО, МАНЯЩЕЕ К СЕБЕ И НЕ ОТПУСКАЮЩЕЕ ДО ПОСЛЕДНЕЙ КРОШКИ.

Для его изготовления, конечно же, понадобится коптильня, но не думаю, что это станет проблемой: во всех супермаркетах теперь продаются подобные устройства для дачи или пикника. Поэтому остается только лишь выбрать место для копчения (подойдет любой загородный участок).

За основу мы с вами возьмем рецепт сыра сулугуни.

ОБОРУДОВАНИЕ:
➲ КОПТИЛЬНЯ
➲ ЩЕПКИ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ
➲ РАЗДЕЛОЧНЫЙ НОЖ
➲ ЧАСТАЯ МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ РЕШЕТКА
ИЛИ
➲ СТАРЫЙ ДУРШЛАГ

1 Если у вас одна большая головка сулугуни, ее следует разрезать на небольшие куски весом по 200–300 г.

2 Наполнить коптильню щепками и поставить на небольшой огонь.

3 На решетку выложить сулугуни и закрыть.

4 Коптить сыр 1–2 часа.

5 Остывший сыр сразу готов к употреблению.

Камблю

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **10 Л КОРОВЬЕГО МОЛОКА ЖИРНОСТЬЮ 5 %**
- **¼ Ч. Л. ЖИДКОГО СЫЧУЖНОГО ФЕРМЕНТА**

ИЛИ

- **0,1 Г СУХОГО**
- **¼ Ч. Л. СУХОЙ МЕЗОФИЛЬНОЙ ЗАКВАСКИ**
- **1 Г ПОРОШКА ХЛОРИСТОГО КАЛЬЦИЯ**
- **1/10 Ч. Л. ПОРОШКА ГОЛУБОЙ ПЛЕСНЕВОЙ КУЛЬТУРЫ PENICILLIUM ROQUEFORTI**
- **1/10 Ч. Л. ПОРОШКА БЕЛОЙ ПЛЕСНЕВОЙ КУЛЬТУРЫ PENICILLIUM CANDIDUM**
- **2–3 Ч. Л. СОЛИ**

ОБОРУДОВАНИЕ:

- **КАСТРЮЛЯ ОБЪЕМОМ 15 Л С КРЫШКОЙ**
- **ШУМОВКА**
- **НОЖ С ТОНКИМ ДЛИННЫМ ЛЕЗВИЕМ**
- **ДУРШЛАГ**
- **БОЛЬШОЙ ОТРЕЗ ЧИСТОЙ МАРЛИ**
- **ДРЕНАЖНЫЙ КОВРИК ИЛИ ЦИНОВКА**
- **4 ФОРМЫ ДЛЯ СЫРА КАМАМБЕР**
- **МЕРНЫЕ ЛОЖКИ**
- **ЧИСТЫЕ БУМАЖНЫЕ ПОЛОТЕНЦА**
- **КОНТЕЙНЕРЫ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ С КРЫШКАМИ**

1 Молоко перелить в кастрюлю и, постоянно помешивая его со дна, на маленьком огне нагреть до 32 °С. Снять с огня.

2 Высыпать на поверхность молока порошок мезофильной закваски, оставить на 2 минуты, затем аккуратно перемешать шумовкой.

3 Кастрюлю закрыть и оставить в тепле для закисания на 30–40 минут.

4 Сычужный фермент и хлористый кальций развести по отдельности в 100 мл воды.

5 Влить растворы в молоко и аккуратно перемешать от дна к верху для лучшего распределения веществ в течение 1 минуты.

6 Кастрюлю закрыть и поместить в таз, наполненный водой температурой около 40 °С. Оставить на 60–90 минут.

7 Через 60 минут проверить сгусток на чистое отделение. Для этого сделать на поверхности надрез и, если при извлечении нож остается чистым, а разрез сохраняет форму, переходить к

следующему действию. Если сгусток еще жидковат, ему необходимо дать постоять еще 30 минут.

8 Разрезать сгусток при помощи длинного ножа на квадраты со стороной примерно 2 см и оставить на 5–7 минут.

9 Затем медленно и аккуратно перемешивать сыр по кругу и со дна к верху в течение 15–20 минут. Сырное зерно должно уплотниться и при сдавливании немного слипаться.

10 Удалить половником часть сыворотки, оставив количество, достаточное для того, чтобы лишь слегка покрыть сырное зерно:

это необходимо для снижения кислотности. Оставить на 10 минут.

11 Затем постелить в лоток дренажный коврик или циновку и установить формочки для сыра.

12 Распределить примерно треть сырного зерна по формочкам и высыпать сверху половину порошка голубой плесени.

13 Разложить еще немного сырного зерна, высыпать в каждую форму оставшуюся голубую плесень и дополнить формы оставшимся сырным зерном.

14 Накрыть формы сверху куском чистой марли и оставить самопрессоваться на 12 часов.

15 В первые 3 раза сыр в формах необходимо переворачивать каждый час, затем каждые 2 часа, сливая из лотка выделившуюся сыворотку. Это очень важно: нижняя часть сыра не должна тонуть в ней, иначе это неблагоприятно скажется на качестве сыра.

16 Далее сыр извлечь из форм и посолить из расчета 1,5 чайной ложки кристаллической соли на одну головку. Просто посыпьте ее сверху и распределите по всей поверхности сыра.

17 Оставить сыр на дренажном коврике на 5 часов, переворачивая каждый час.

18 Затем сыр протереть насухо чистыми салфетками.

19 Посыпать каждую головку порошком белой плесени и растереть его по поверхности маленьким куском чистой салфетки.

20 Накрыть сыр сухой марлей и оставить при комнатной температуре в проветриваемом помещении (19–20 °С) на 24 часа. Переворачивать сыр следует каждые 2 часа для равномерного подсыхания.

21 Переложить головки сыра в контейнеры с дренажными ковриками или циновками на дне. Закрыть и поместить в прохладную камеру с температурой примерно 12–14 °С на 2 дня, каждый день проветривая сыр и протирая сухими салфетками.

22 Через 2 дня в сыре сделать большое количество отверстий с каждой стороны (это удобнее всего сделать деревянной шпажкой, круглым шампуром или палочкой для японской еды).

23 Снова поместить сыр в чистые контейнеры и оставить вызревать на 3–4 недели. Проверять и переворачивать сыр необходимо каждый день или каждые 2 дня, очищая лоток от конденсата. Через несколько дней сыр начнет покрываться белым пухом плесени. Не счищайте ее и не трогайте сыр, чтобы не испортить его.

24 Через 3–4 недели сыр станет мягким при надавливании, от периодического переворачивания белая корочка спрессуется, а

значит, пришла пора его пробовать. На разрезе должны присутствовать небольшие прожилки голубой плесени, консистенция сыра должна быть слегка кремовой.

ПОЭКСПЕРИМЕНТИРУЙТЕ СО ВРЕМЕНЕМ ВЫДЕРЖКИ И УБЕДИТЕСЬ,ЧТО РЕЗУЛЬТАТ КАЖДЫЙ РАЗ БУДЕТ НЕСКОЛЬКО ИНЫМ.

Грюйер

ИНГРЕДИЕНТЫ:
- **16 Л ЦЕЛЬНОГО КОРОВЬЕГО МОЛОКА**
- **½ Ч. Л. СУХОЙ ТЕРМОФИЛЬНОЙ**

ЗАКВАСКИ
- **1 Ч. Л. ЖИДКОГО СЫЧУЖНОГО ФЕРМЕНТА**

ИЛИ
- **7/10 Ч. Л. СУХОГО**
- **1 Г ПОРОШКА ХЛОРИСТОГО КАЛЬЦИЯ**
- **1/8 Ч. Л. ПРОПИОНОВОКИСЛЫХ БАКТЕРИЙ**
- **5 Л РАССОЛА (20 %)**

ОБОРУДОВАНИЕ:
- **КАСТРЮЛЯ ОБЪЕМОМ 20–30 Л С КРЫШКОЙ**
- **ПРЕСС ДЛЯ СЫРА**
- **ТЕРМОМЕТР**
- **ШУМОВКА**
- **ДЛИННЫЙ ВЕНЧИК**
- **ФОРМА ДЛЯ СЫРА ОБЪЕМОМ 2 Л С КРЫШКОЙ**
- **БОЛЬШОЙ ОТРЕЗ ЧИСТОЙ МАРЛИ**

1 Развести пропионовые бактерии в 200 мл молока и оставить на 20 минут.

2 Оставшееся молоко перелить в кастрюлю и на маленьком огне нагреть до 33 °С. Снять с огня.

3 Добавить разведенный в 100 мл воды хлористый кальций и перемешать.

4 Высыпать на поверхность молока термофильную закваску, оставить на 3 минуты и осторожно перемешать.

СОВЕТЫ

- **ПРИГОТОВИТЬ 20 %-НЫЙ РАССОЛ МОЖНО СЛЕДУЮЩИМ ОБРАЗОМ: РАСТВОРИТЬ 1 КГ СОЛИ В 4 Л ТЕПЛОЙ ВОДЫ.**
- **ЕСЛИ ВЫ ИСПОЛЬЗУЕТЕ БОЛЬШИЕ ОБЪЕМЫ МОЛОКА, ТО УВЕЛИЧИВАЙТЕ ВЕС ПРЕССОВАНИЯ ПРОПОРЦИОНАЛЬНО ОБЪЕМУ СЫРНОЙ ГОЛОВКИ.**
- **ЧЕРЕЗ 3 МЕСЯЦА СЫР УЖЕ МОЖНО**

ПРОБОВАТЬ, НО В ИДЕАЛЕ ЕМУ НЕОБХОДИМО СОЗРЕВАТЬ В ТЕЧЕНИЕ 6 МЕСЯЦЕВ. ПОЭТОМУ ЛУЧШЕ ИЗГОТОВИТЬ НЕСКОЛЬКО НЕ ОЧЕНЬ БОЛЬШИХ ГОЛОВОК И ПРОБОВАТЬ КАЖДУЮ ИЗ НИХ В РАЗНЫЕ ПЕРИОДЫ СОЗРЕВАНИЯ (ПО ИСТЕЧЕНИИ 3 МЕСЯЦЕВ), ЧТОБЫ ПОНЯТЬ, КАКАЯ ИМЕННО СТЕПЕНЬ ЗРЕЛОСТИ ГРЮЙЕРА ВАМ БОЛЬШЕ ПО ДУШЕ.

5 Добавить в молоко пропионовые бактерии, перемешать и

закрыть кастрюлю.

6 Поставить кастрюлю в таз, наполненный водой температурой 37 ˚С, и оставить на 30 минут.

7 Развести сычужный фермент в 100 мл воды, влить в молоко и аккуратно перемешать снизу вверх для лучшего распределения веществ в жидкости.

8 Кастрюлю закрыть и оставить примерно на 60 минут. Через указанное количество времени следует проверить сгусток. Если он стал плотным, как желе, и при разрезании сохраняет форму, можно переходить к следующему действию. Если нет, дать постоять еще 20 минут.

9 Когда сгусток станет плотным и блестящим, его следует измельчить. Для этого длинным венчиком необходимо перемешивать сгусток, разламывая на мелкие кусочки со стороной примерно 3–5 мм.

10 Затем следует продолжать плавно перемешивать, поддерживая температуру 32–33 ˚С, на протяжении 40 минут.

11 Далее плавно увеличивать температуру до 49 ˚С в течение 20 минут, постоянно помешивая по кругу и снизу вверх.

12 Кастрюлю снять с водяной бани и продолжать перемешивать еще 10–15 минут.

13 Застелить форму для сыра марлей, сложенной вдвое, разровнять складки и переложить в нее шумовкой сырное зерно.

14 Накрыть свободными краями марли, закрыть форму и поместить под пресс с грузом 5 кг на 30 минут.

15 Затем сыр в форме перевернуть, завернуть в другую марлю и поместить под пресс с грузом 8 кг.

16 Снова перевернуть сыр, положить груз весом 15 кг и оставить на 6 часов.

17 Сыр перевернуть, вес груза увеличить до 25 кг. Поместить под пресс на 12 часов.

18 Сыр извлечь из формы и поместить в емкость с охлажденным рассолом на 12 часов. За это время перевернуть головку 4 раза. Для лучшего результата можно слегка утопить сыр в соляном растворе с помощью небольшого груза.

19 Достать сыр из рассола, положить на дренажный коврик или решетку и подсушить в течение 2 дней на воздухе. Температура в помещении не должна превышать 22 ˚С. Переворачивать сыр необходимо каждые 3 часа, чтобы лучше подсыхала корочка.

20 Поместить сыр в камеру для созревания и выдерживать 6 месяцев при температуре 12–15 ˚С и влажности 85 %.

21 Первые 7 дней следует переворачивать сыр 3–4 раза в сутки, затем, в течение месяца, ежедневно. В оставшееся время —

3 раза в неделю.

22 Со второй недели созревания сыр необходимо протирать солевым раствором для образования правильной корочки. Излишки влаги с головки и дна контейнера следует удалять.